CE

Bartscher

Basic Steam Easy+



BS 5230+ / 116.812

BS 6110+ / 116.816

BS 10110+ / 116.820

Comfort Steam

CS 5230 / 116.412

CS 4110 / 116.414

CS 6110 / 116.416



V1/0311

Bartscher

Bedienungsanleitung
Kombidämpfer
Seite 1 bis 38
D/A/CH

Instruction manual
Combi steamer
from page 39 to 76
GB/UK

Mode d'emploi
Four à convection avec vapeur
de page 77 à page 114
F/B/CH

Bedieningshandleiding
Combi-steamer
blz. 115 t/m 152
NL/B

Instrukcja obsługi
Piec konwekcyjno-parowy
strony od 153 do 190
PL

Bedienungsanleitung griffbereit am Produkt aufbewahren!

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Germany

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120

1. Allgemeines
1.1 Informationen zur Bedienungsanleitung

Diese Bedienungsanleitung beschreibt die Installation, Bedienung und Wartung des Gerätes und dient als wichtige Informationsquelle und Nachschlagewerk.

Die Kenntnis aller in ihr enthaltenen Sicherheitshinweise und Handlungsanweisungen schafft die Voraussetzung für das sichere und sachgerechte Arbeiten mit dem Gerät.

Darüber hinaus sind die für den Einsatzbereich des Gerätes geltenden örtlichen Unfallverhütungsvorschriften und allgemeinen Sicherheitsbestimmungen einzuhalten.

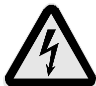
Die Bedienungsanleitung ist Produktbestandteil und in unmittelbarer Nähe des Gerätes für das Installations-, Bedienungs-, Wartungs- und Reinigungspersonal jederzeit zugänglich aufzubewahren.

1.2 Symbolerklärung

Wichtige sicherheits- und gerätetechnische Hinweise sind in dieser Bedienungsanleitung durch Symbole gekennzeichnet. Die Hinweise sind unbedingt zu befolgen, um Unfälle, Personen- und Sachschäden zu vermeiden.

 ***WARNUNG!***

Dieses Symbol kennzeichnet Gefahren, die zu Verletzungen führen können. Halten Sie die angegebenen Hinweise zur Arbeitssicherheit unbedingt genau ein und verhalten Sie sich in diesen Fällen besonders vorsichtig.

 ***WARNUNG! Gefahr durch elektrischen Strom!***

Dieses Symbol macht auf gefährliche Situationen durch elektrischen Strom aufmerksam. Bei Nichtbeachten der Sicherheitshinweise besteht Verletzungsgefahr oder Lebensgefahr.

 ***ACHTUNG!***

Dieses Symbol kennzeichnet Hinweise, deren Nichtbeachtung Beschädigung, Fehlfunktionen und/oder Ausfall des Gerätes zur Folge haben kann.

 ***HINWEIS!***

Dieses Symbol hebt Tipps und Informationen hervor, die für eine effiziente und störungsfreie Bedienung des Gerätes zu beachten sind.

 ***WARNUNG! Heiße Oberfläche!***

Dieses Symbol macht auf die heiße Oberfläche des Gerätes während des Betriebes aufmerksam. Bei Nichtbeachten besteht Verbrennungsgefahr!

1.3 Haftung und Gewährleistung

Alle Angaben und Hinweise in dieser Bedienungsanleitung wurden unter Berücksichtigung der geltenden Vorschriften, des aktuellen ingenieurtechnischen Entwicklungsstandes sowie unserer langjährigen Erkenntnisse und Erfahrungen zusammengestellt.

Der tatsächliche Lieferumfang kann bei Sonderausführungen, der Inanspruchnahme zusätzlicher Bestelloptionen oder auf Grund neuester technischer Änderungen u. U. von den hier beschriebenen Erläuterungen und zeichnerischen Darstellungen abweichen. Bei Fragen wenden Sie sich bitte an den Hersteller.

 ***HINWEIS!***

Diese Bedienungsanleitung ist vor Beginn aller Arbeiten am und mit dem Gerät, insbesondere vor der Inbetriebnahme, sorgfältig durchzulesen! Für Schäden und Störungen, die sich aus der Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung ergeben, übernimmt der Hersteller keine Haftung.

Die Bedienungsanleitung ist unmittelbar am Gerät und zugänglich für alle Personen, die am oder mit dem Gerät arbeiten, aufzubewahren. Technische Änderungen am Produkt im Rahmen der Verbesserung der Gebrauchseigenschaften und der Weiterentwicklung behalten wir uns vor.

1.4 Urheberschutz

Die Bedienungsanleitung und die in ihr enthaltenen Texte, Zeichnungen, Bilder und sonstigen Darstellungen sind urheberrechtlich geschützt. Vervielfältigungen in jeglicher Art und Form – auch auszugsweise – sowie die Verwertung und/oder Mitteilung des Inhaltes sind ohne schriftliche Freigabeerklärung des Herstellers nicht gestattet. Zuwiderhandlungen verpflichten zu Schadensersatz. Weitere Ansprüche bleiben vorbehalten.

 ***HINWEIS!***

Die grafischen Darstellungen in dieser Anleitung können unter Umständen leicht von der tatsächlichen Ausführung des Gerätes abweichen.

1.5 Konformitätserklärung

Das Gerät entspricht den aktuellen Normen und Richtlinien der EU:

Dies bescheinigen wir in der EG-Konformitätserklärung.

Bei Bedarf senden wir Ihnen gern die entsprechende Konformitätserklärung zu.

2. Sicherheit

Dieser Abschnitt bietet einen Überblick über alle wichtigen Sicherheitsaspekte.

Zusätzlich sind in den einzelnen Kapiteln konkrete Sicherheitshinweise zur Abwendung von Gefahren gegeben und mit Symbolen gekennzeichnet. Darüber hinaus sind am Gerät befindliche Piktogramme, Schilder und Beschriftungen zu beachten und in ständig lesbarem Zustand zu halten.

Die Beachtung aller Sicherheitshinweise ermöglicht optimalen Schutz vor Gefährdungen und gewährleistet sicheren und störungsfreien Betrieb des Gerätes.

2.1 Allgemeines

Das Gerät ist nach den derzeit gültigen Regeln der Technik gebaut. Es können jedoch von diesem Gerät Gefahren ausgehen, wenn es unsachgemäß oder nicht bestimmungsgemäß verwendet wird.

Die Kenntnis des Inhalts der Bedienungsanleitung ist eine der Voraussetzungen, um Sie vor Gefahren zu schützen, sowie Fehler zu vermeiden und somit das Gerät sicher und störungsfrei zu betreiben.

Zur Vermeidung von Gefährdungen und zur Sicherung der optimalen Leistung dürfen am Gerät weder Veränderungen noch Umbauten vorgenommen werden, die durch den Hersteller nicht ausdrücklich genehmigt worden sind.

Das Gerät darf nur in technisch einwandfreiem und betriebssicherem Zustand betrieben werden.

2.2 Sicherheitshinweise für die Nutzung des Gerätes

Die Angaben zur Arbeitssicherheit beziehen sich auf die zum Zeitpunkt der Herstellung des Gerätes gültigen Verordnungen der Europäischen Union.

Wird das Gerät gewerblich genutzt, ist der Betreiber verpflichtet, während der gesamten Einsatzzeit des Gerätes die Übereinstimmung der benannten Arbeitssicherheitsmaßnahmen mit dem aktuellen Stand der Regelwerke festzustellen und neue Vorschriften zu beachten. Außerhalb der Europäischen Union sind die am Einsatzort des Gerätes geltenden Arbeitssicherheitsgesetze und regionalen Bestimmungen einzuhalten.

Neben den Arbeitssicherheitshinweisen in dieser Betriebsanleitung sind die für den Einsatzbereich des Gerätes allgemein gültigen Sicherheits- und Unfallverhütungs-Vorschriften sowie die geltenden Umweltschutzbestimmungen zu beachten und einzuhalten.


ACHTUNG!

- o Dieses Gerät ist nicht bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für die Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- o Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- o Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig auf. Wenn das Gerät an eine dritte Person weitergegeben wird, muss die Bedienungsanleitung mit ausgehändigt werden.
- o Alle Personen, die das Gerät benutzen, müssen sich an die Angaben in der Betriebsanleitung halten und die Sicherheitshinweise beachten.
- o Das Gerät nur in geschlossenen Räumen betreiben.

2.3 Bestimmungsgemäße Verwendung


ACHTUNG!

Das Gerät ist für den gewerblichen Gebrauch konzipiert und gebaut und darf nur von qualifiziertem Personal bedient werden!

Die Betriebssicherheit des Gerätes ist nur bei bestimmungsgemäßer Verwendung entsprechend der Angaben in der Bedienungsanleitung gewährleistet.

Alle technischen Eingriffe, auch die Montage und die Instandhaltung sind ausschließlich von qualifiziertem Kundendienst vorzunehmen.

Der **Kombidämpfer** ist **ausschließlich** für die **Zubereitung von geeigneten Speisen** bestimmt.


ACHTUNG!

Jede von der bestimmungsgemäßen Verwendung abweichende und/oder andersartige Verwendung des Gerätes ist untersagt und gilt als nicht bestimmungsgemäß.

Ansprüche jeglicher Art gegen den Hersteller und/oder seine Bevollmächtigten wegen eingetretener Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung des Gerätes sind ausgeschlossen.

Für alle Schäden bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung haftet allein der Betreiber.

3. Transport, Verpackung und Lagerung
3.1 Transportinspektion

Lieferung bei Erhalt unverzüglich auf Vollständigkeit und Transportschäden prüfen.

Bei äußerlich erkennbarem Transportschaden Lieferung nicht oder nur unter Vorbehalt entgegen nehmen. Schadensumfang auf Transportunterlagen/Lieferschein des Transporteurs vermerken. Reklamation einleiten.

Verdeckte Mängel sofort nach Erkennen reklamieren, da Schadensersatzansprüche nur innerhalb der geltenden Reklamationsfristen geltend gemacht werden können.

3.2 Verpackung

Werfen Sie den Umkarton Ihres Gerätes nicht weg. Sie benötigen ihn eventuell zur Aufbewahrung, beim Umzug oder wenn Sie das Gerät bei eventuellen Schäden an unsere Service-Stelle senden müssen. Entfernen Sie vor der Inbetriebnahme das äußere und innere Verpackungsmaterial vollständig vom Gerät.

 ***HINWEIS!***

Falls Sie die Verpackung entsorgen möchten, beachten Sie die in Ihrem Land geltenden Vorschriften. Führen Sie wieder verwertbare Verpackungsmaterialen dem Recycling zu.

Prüfen Sie, ob das Gerät und das Zubehör vollständig sind. Falls irgendwelche Teile fehlen sollten, nehmen Sie mit unserem Kundenservice Kontakt auf.

3.3 Lagerung

Packstücke bis zur Installation verschlossen und unter Beachtung der außen angebrachten Aufstell- und Lagermarkierung aufbewahren.

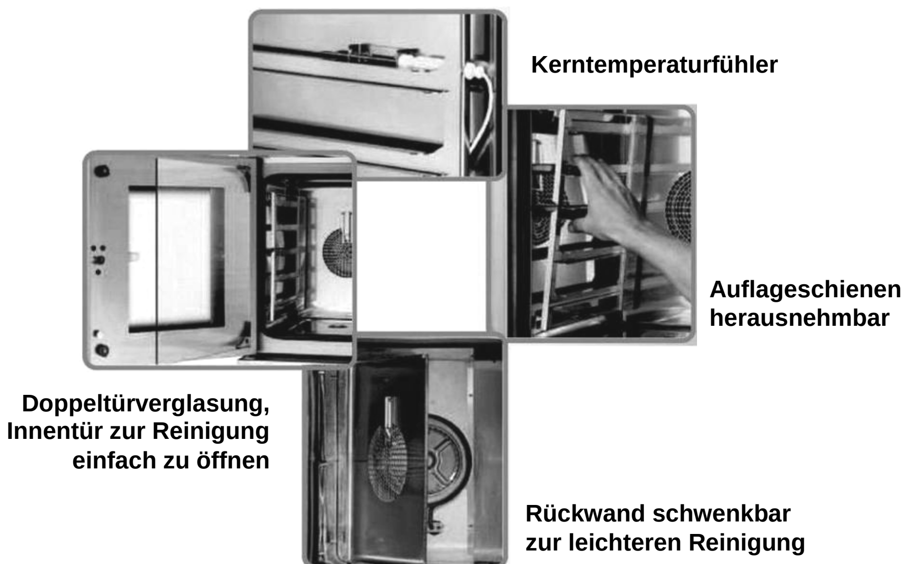
Packstücke nur unter folgenden Bedingungen lagern:

- Nicht im Freien aufbewahren.
- Trocken und staubfrei aufbewahren.
- Keinen aggressiven Medien aussetzen.
- Vor Sonneneinstrahlung schützen.
- Mechanische Erschütterungen vermeiden.
- Bei längerer Lagerung (> 3 Monate) regelmäßig allgemeinen Zustand aller Teile und der Verpackung kontrollieren. Bei Erfordernis auffrischen oder erneuern.

4. Technische Daten

4.1 Eigenschaften des Kombidämpfers

- Ausführung CNS 18/10
- Knebel-Bedienung oder elektronische Steuerung mit 20 Programmen programmierbar, je Programm 6 Einstellungen
- Fassungsvermögen bis zu max. 10 GN 1/1 oder Bäckereinorm 600 x 400 mm
- Reversierender Motorlauf (Rechts-/Linkslauf) für optimale Garergebnisse
- Dampferzeugung durch Direkteinspritzung
- Garraumbeleuchtung
- praktischer GN-Quereinschub (Geräte für 5 x 2/3 mit Längseinschub)
- zusätzliche LED-Anzeigen für Temperatur, Zeit, Beschwadung, Kerntemperatur
- Kerntemperaturfühler
- Doppeltürverglasung, Innentür zur Reinigung einfach zu öffnen
- Auflageschienen herausnehmbar
- Rückwand schwenkbar zur leichteren Reinigung
- Wasseranschluss 3/4 Zoll
- leicht verständliche Symbole für einfache Bedienung



4.2 Technische Angaben

Bezeichnung	**Kombidämpfer Basic Steam Easy+**		
Modell:	**BS 5230**	**BS 6110**	**BS 10110**
Artikel-Nr.:	**116.812**	**116.816**	**116.820**
Fassungsvermögen:	bis zu 5 x 2/3 GN	bis zu 6 x 1/1 GN oder 6 x 600 x 400 Bleche	bis zu 10 x 1/1 GN oder 10 x 600 x 400 Bleche
Abstand zwischen den Blechen:	75 mm		
Temperaturbereich:	0°– 270℃		
Zeiteinstellung:	bis 9 Stunden 59 Minuten		
Anschlusswert:	3,3 kW / 230 V	9,2 k W / 3 NAC 400 V	13,7 k W / 3 NAC 400 V
Wasseranschluss:	3/4“		
Wasserdruck:	min. 2 bar, max. 3 bar		
Abmessungen (B x T x H mm):	635 x 770 x 685	965 x 830 x 770	965 x 830 x 1070
Gewicht:	50 kg	70 kg	110 kg

Bezeichnung	**Kombidämpfer Comfort Steam**		
Modell:	**CS 5230**	**CS 4110**	**CS 6110**
Artikel-Nr.:	**116.412**	**116.414**	**116.416**
Fassungsvermögen:	bis zu 5 x 2/3 GN	bis zu 4 x 1/1 GN oder 4 x 600 x 400 Bleche	bis zu 6 x 1/1 GN oder 6 x 600 x 400 Bleche
Abstand zwischen den Blechen:	75 mm		
Temperaturbereich:	0°– 270℃		
Zeiteinstellung:	bis 9 Stunden 59 Minuten		
Anschlusswert:	3,3 kW / 230 V	6,8 k W / 3 NAC 400 V	9,2 k W / 3 NAC 400 V
Wasseranschluss:	3/4“		
Wasserdruck:	min. 2 bar, max. 3 bar		
Abmessungen (B x T x H mm):	635 x 770 x 685	965 x 830 x 6100	965 x 830 x 770
Gewicht:	50 kg	60 kg	70 kg

Technische Änderungen vorbehalten!

Zubehör (nicht im Lieferumfang enthalten)



Druckminderer

für Heißluftöfen und Kombidämpfer

Ausführung Messing verchromt, Anschluss 3/4 "
voreingestellt auf 3 bar, einstellbar von 1-6 bar,
Eingangsdruck max. 16 bar
max. Betriebstemperatur 65 °C

Best.- Nr. 533.051



Untergestell für 6er und 10er Kombidämpfer

Edelstahl
Aufnahmefähigkeit: 10 x 1/1 GN
Abmessungen: B 975 x T 700 x H 741 mm
Gewicht: 19,2 kg

Best.- Nr. 115.067

5. Installation und Bedienung
5.1 Sicherheitshinweise



WARNUNG! Gefahr durch elektrischen Strom!

Das Gerät darf nur an ordnungsgemäß installierten Einzelsteckdosen mit Schutzkontakt betrieben werden.
Den Stecker nicht am Kabel aus der Steckdose ziehen.
Das Kabel darf nicht mit heißen Teilen in Berührung kommen.

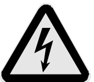
- Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht mit Wärmequellen bzw. scharfen Kanten in Berührung kommt. Kabel nicht vom Tisch oder von der Theke herunter hängen lassen.



WARNUNG! Verbrennungsgefahr!

Während des Betriebs werden einige Geräteteile sehr heiß. Um Verletzungen zu vermeiden, seien Sie beim Berühren dieser Flächen vorsichtig.

- Benutzen Sie dieses Gerät nicht, wenn es nicht korrekt funktioniert, beschädigt oder zu Boden gefallen ist.
- Keine Zubehör- und Ersatzteile verwenden, die nicht vom Hersteller empfohlen wurden. Diese könnten eine Gefahr für den Benutzer darstellen oder Schäden am Gerät verursachen und zu Personenschäden führen, zudem erlischt die Gewährleistung.
- Kabel nicht über Teppichstoff oder andere Wärmeisolierungen verlegen. Kabel nicht abdecken. Kabel von Arbeitsbereichen fernhalten und nicht in Wasser tauchen.



WARNUNG! Gefahr durch elektrischen Strom!

Gerät kann bei unsachgemäßer Installation Verletzungen verursachen!

Vor Installation Daten des örtlichen Stromnetzes mit technischen Angaben des Gerätes vergleichen (siehe Typenschild).

Gerät nur bei Übereinstimmung anschließen!

Sicherheitshinweise beachten!

5.2 Installation des Gerätes

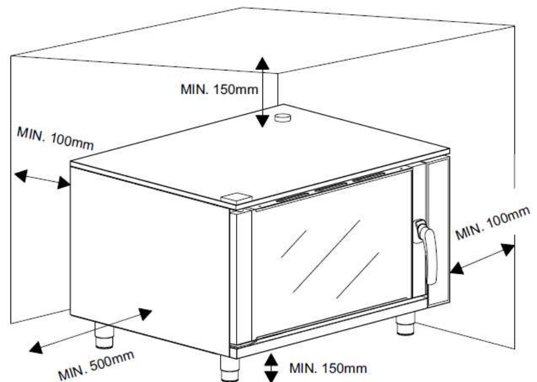


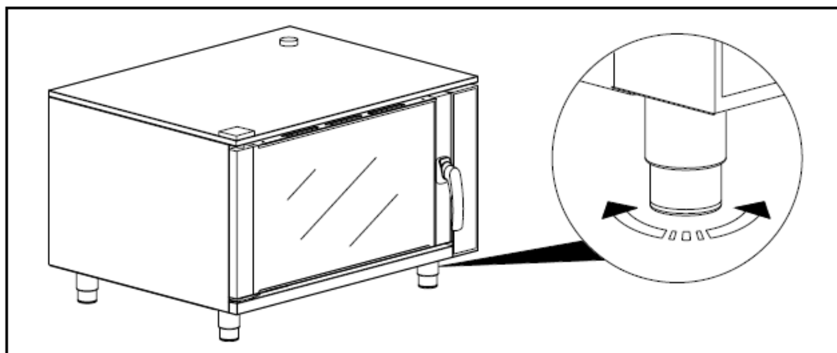
ACHTUNG!
Die Installation und Wartung des Gerätes dürfen nur von qualifiziertem Personal durchgeführt werden!

Aufstellen

- Packen Sie das Gerät aus und entsorgen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
- Stellen Sie das Gerät auf einen ebenen, sicheren Platz, der das Gewicht des Gerätes aushält und nicht wärmeempfindlich ist.
- Stellen Sie das Gerät **niemals** auf einen brennbaren Untergrund.
- Das Gerät nicht in der Nähe von offenen Feuerstellen, Elektroöfen, Heizöfen oder anderen Hitzequellen aufstellen.
- Stellen Sie das Gerät in einem gut belüfteten Raum auf. Das Gerät darf nur in ausreichend belüfteten Räumen installiert werden, vorzugsweise unter einer Dunstabzugshaube, die die Dämpfe aus dem Raum heraus nach außen leiten kann.
- Achten Sie darauf, dass die Lüftungsöffnungen nicht verdeckt oder blockiert sind.
- Stellen Sie das Gerät nicht direkt an Wände oder sonstige Gegenstände, welche aus brennbaren Materialien bestehen.

- Einen Abstand von mindestens **300 mm** von der Decke einhalten, wenn diese aus brennbarem Material besteht oder nicht wärmeisoliert ist.
- Um die Installierung und die Wartungsarbeiten zu ermöglichen, muss ein Abstand von mindestens **500 mm** (siehe Abb. rechts) zwischen der linken Seitenwand des Gerätes und der Wand oder angrenzenden Geräten eingehalten werden.
- Halten Sie einen Mindestanstand von **100 mm** zur Wand oder anderen Gegenständen rechts und hinten sowie **150 mm** oben ein.





- Die Nivellierung und die Höhenverstellung mittels der Stellfüße, wie auf der Abbildung oben gezeigt, vornehmen. Starke Höhenunterschiede oder Neigungen können die Funktionstüchtigkeit des Gerätes beeinträchtigen.
- Ziehen Sie vor der Inbetriebnahme die Schutzfolie vom Gerät ab. Diese langsam abziehen, damit keine Kleberreste zurückbleiben. Eventuelle Kleberrückstände können mit einem geeigneten Lösungsmittel entfernt werden.

 ***ACHTUNG!***

Das Gerät ist nicht zum Einbau oder für eine Reihenaufstellung geeignet!

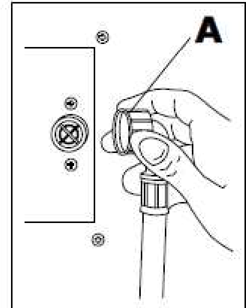
Anschließen

Elektroanschluss

- Bevor das Gerät an das Stromnetz angeschlossen wird, vergewissern Sie sich, dass die auf den Typenschild angegebenen Spannungs- und Frequenzwerte mit denen des vorhandenen Stromnetzes übereinstimmen.
  Eine Spannungsabweichung von höchstens ± 10% ist erlaubt.
- Sicherstellen, dass ein der geltenden Vorschriften entsprechender SL-Anschluss vorhanden ist. Bei Anschluss an das Stromnetz darauf achten, dass ein Kabel mit einem geeigneten Querschnitt verwendet wird.
- Für den Stromanschluss muss zwischen dem Gerät und dem Stromnetz ein entsprechend der Last bemessener allpoliger Schalter zwischengeschaltet werden. Dieser Schalter, dessen Kontakte einen Mindestöffnungsabstand von 3 mm aufweisen, muss leicht zugänglich positioniert werden.
- Der Anschluss an das Stromversorgungsnetz muss unter Berücksichtigung der geltenden internationalen, nationalen und örtlichen Vorschriften erfolgen.
- In bestimmten Fällen Gerät an ein Potentialausgleichssystem anschließen, dort sind die geltenden Richtlinien maßgebend.

Wasseranschluss

- Sorgen Sie dafür, dass ein Wasseranschluss in der Nähe des Gerätes ist.
- Wenn eine neue Installation vorgenommen wird, bevor das Gerät an das Wassernetz angeschlossen wird, eine ausreichende Wassermenge abfließen lassen, damit keine Verunreinigungen in die Magnetventile gelangen.
- Den Wasserdruckschlauch an das Anschlussstück (3/4” G) des Gerätes durch Einschrauben des Stutzens anschließen (**A** - Abb. rechts). Das andere Ende des Wasserrohres an das Kaltwassernetz anschließen und einen mechanischen Filter und einen Absperrhahn zwischenschalten.
- Für eine einwandfreie Funktionsweise des Gerätes muss zur Vermeidung von Kalkablagerungen in der Garkammer Trinkwasser mit einer Härte von **nicht mehr als 7°dH** zur Verfügung stehen. Bei Wasserhärte **höher als** 7**°dH** **muss** eine Wasser-Enthärtungsanlage installiert werden.





HINWEIS!
Der Fließdruck sollte 2-3 bar betragen. Bei höherem Druck ist ein Druckminderer vorzuschalten.

Sicherheitseinrichtungen

Das Gerät ist mit folgenden Schutz- und Sicherheitseinrichtungen ausgestattet:

Sicherheitsthermostat in der Garkammer: Im Falle einer Überhitzung der Garkammer spricht dieser an und unterbricht die Stromzufuhr zu den Heizwiderständen.

Schalter der Tür unterbricht den Betrieb des Ofens beim Öffnen: es werden sowohl das Heizsystem als auch das Gebläse abgeschaltet.

Für die Elektronik ist eine **Sicherung 250 V – 200 mA** eingesetzt.

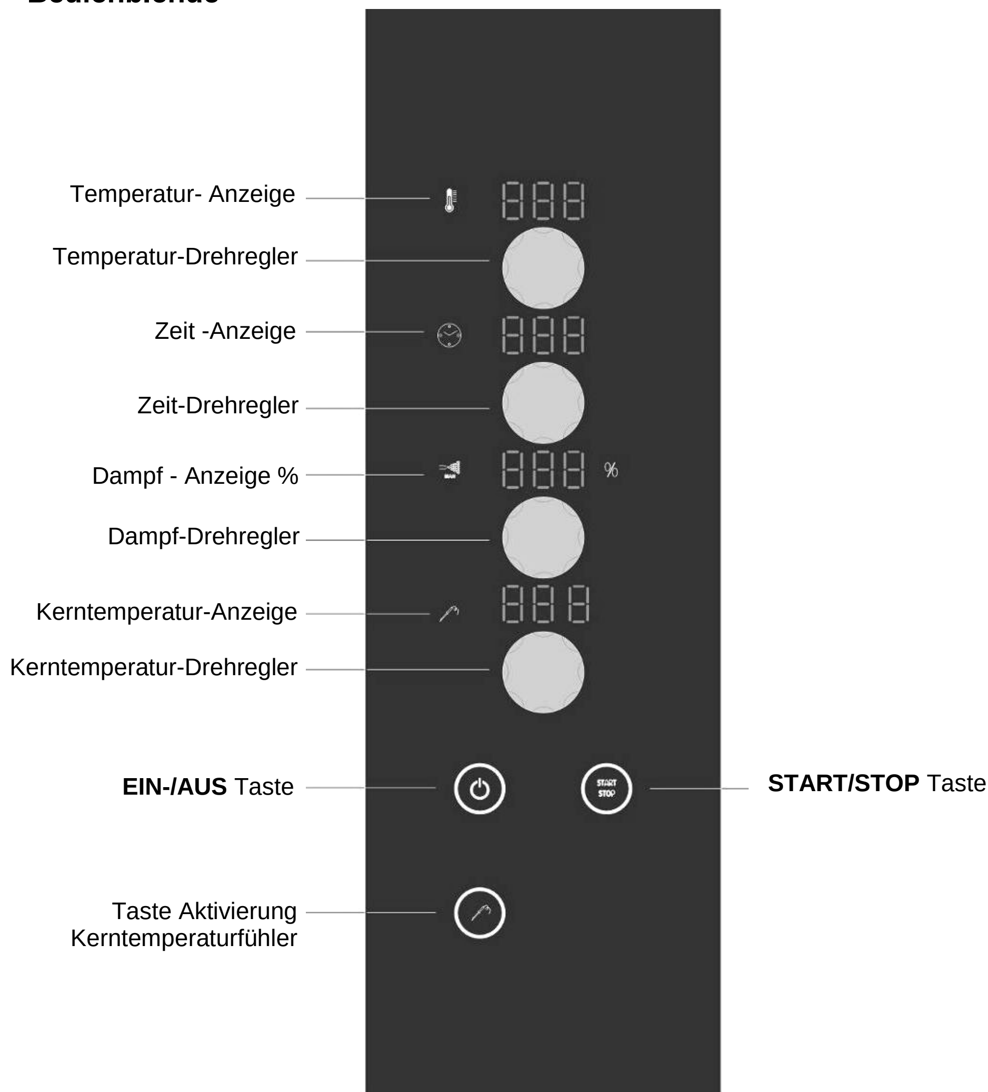
5.3 Bedienung

- Reinigen Sie das Gerät sorgfältig vor dem Gebrauch (s. **6.2 Reinigung**).
- Kontrollieren Sie vor der Inbetriebnahme die korrekte Installation, Stabilität, Nivellierung des Gerätes, sowie die Ausführung des elektrischen Anschlusses und des Anschlusses an die Wasserversorgung.
- Stellen Sie die gewünschten Speisen in den geeigneten GN-Behältern in den Garraum und nehmen Sie das Gerät laut folgenden Anweisungen in Betrieb.

Kombidämpfer Basic Steam Easy+

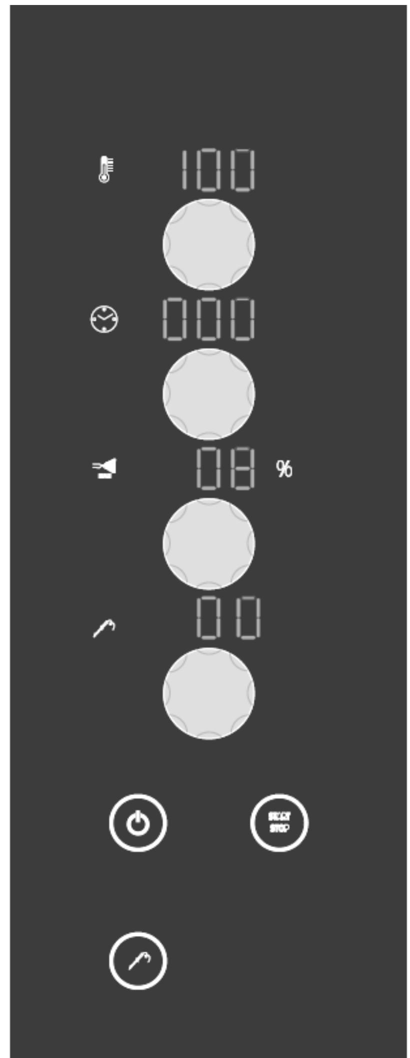
BS 5230 / 116.812 **BS 6110 / 116.816** **BS 10110 / 116.820**

Bedienblende



Funktionen der Tasten und Drehregler

EIN-/AUS Taste



Wenn das Gerät mit Spannung versorgt wird, zeigt das Display für einige Sekunden die Aufschrift der Software an. Dann geht das Gerät in den **AUS-Modus** und auf der Bedienblende leuchtet die **EIN-/AUS** Taste auf und das Gerät bleibt bis zur weiteren Einstellungen in Warteposition.

Wenn man die **EIN-/AUS** Taste drückt, schaltet das Gerät ein und sämtliche Display-Anzeigen leuchten auf. In den Anzeigen erscheinen folgende Grundeinstellungen:

Temperatur-Grundeinstellung	**100 °C**
Zeit-Grundeinstellung	**000**
Dampf-Grundeinstellung	**00 %**

Nun können durch Drücken und Drehen des Drehreglers die gewünschten Einstellungen vorgenommen werden.

Stellen Sie die gewünschte **Temperatur** mit dem Temperatur- Drehregler ein, die Temperatur-Anzeige blinkt für 15 Sekunden und nimmt dann den eingegebenen Wert an.

Stellen Sie die benötigte **Zeit** mit dem Zeit-Drehregler ein. Die Zeit-Anzeige blinkt für 15 Sekunden. Sollte in dieser Zeit keine weitere Einstellung erfolgen, wird der eingegebene Wert angenommen.

Weiter kann die **Dampfstärke** eingestellt werden. Nach Eingabe des gewünschten Wertes blinkt die Dampf-Anzeige für 15 Sekunden und nimmt dann den eingegebenen Wert an, wenn keine weitere Einstellung folgt.

Sollte vor Ablauf der 15 Sekunden eine weitere Einstellung durch Drücken und Drehen eines der Drehregler vorgenommen werden, übernimmt das Gerät die vorher eingestellten Werte sofort.

Sollte sich das Gerät im **STOP-Modus** befinden und für 15 Minuten kein Vorgang durchgeführt werden, schaltet das Gerät automatisch ab, so als hätte man die Taste **EIN-/AUS** gedrückt.

Die Taste **EIN-/AUS** ist während der Garzeit nicht aktiv, damit sie aktiviert wird, muss man vorher die Taste **START/STOP** drücken. Wenn das Gerät über die Taste **EIN-/AUS** ausgeschaltet wird oder am Ende der Garzeit, bleiben die zuletzt eingestellten Parameter für 5 Minuten gespeichert.

Nach Ablauf der 5 Minuten nach dem Abschalten geht das Gerät in die Startphase zurück und die Werte der einzelnen Parameter in die Grundeinstellung.

START/STOP Taste

Durch Drücken der Taste **START/STOP** wird die Garzeit gestartet, die Innenbeleuchtung schaltet sich ein.

Die **Temperatur-Anzeige** geht von der Anzeige der eingestellten Temperatur auf die Anzeige der Temperatur im Garraum über und die entsprechende LED-Leuchte leuchtet solange auf , bis der eingegebene Wert erreicht ist, sie schaltet ab, wenn der eingegebene Wert überschritten ist und wieder ein, wenn dieser unterschritten wird.

Die **Zeit-Anzeige** geht von der eingestellten Zeit zur abnehmenden Zeit über und die entsprechende LED-Leuchte blinkt, nach Ablauf der Zeit leuchtet sie durchgehend.

Die **Dampf-Anzeige** bleibt durchgehend mit dem eingestellten Wert aufgeleuchtet und die entsprechende LED-Leuchte leuchtet auf, wenn die Dampfeinspritzung startet.

Wenn man die Taste **START/STOP** während der Garzeit drückt, wird der Garvorgang unterbrochen. Sämtliche eingestellten Parameter bleiben beibehalten. Die Garzeit startet erneut ab der unterbrochenen Zeit. Wenn man erneut die Taste **START/STOP** drückt, wird der Garvorgang wieder aufgenommen und die eingestellten Parameter (eventuell abgeändert) bleiben beibehalten.

Nach Ablauf des Garvorganges ertönt für 10 Sekunden oder bis zum Öffnen der Tür ein Signal und das Gerät geht in den **AUS-Modus** über.

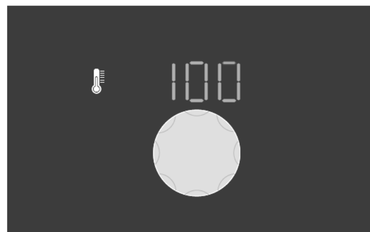
Das Öffnen der Tür während des Betriebes gleicht dem Druck der **START/STOP** Taste. Wenn die Tür wieder geschlossen wird, startet das Gerät automatisch.

Temperatur-Drehregler

Einstellbar von **0 °C** bis **270 °C**

Grundeinstellung für Temperatur: **100 °C**

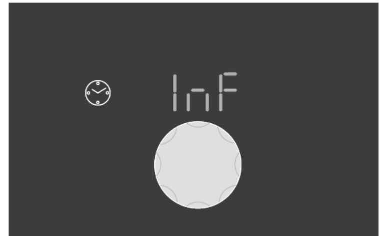
Während eines Garzyklus können die eingegebenen Werte durch Drücken und Drehen des Temperatur-Drehreglers geändert werden.



Zeit-Drehregler

Einstellbar von **0.00** bis **9.59**

Grundeinstellung Zeit: **000**



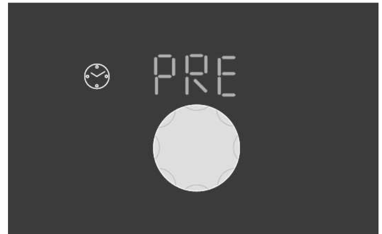
Zu Beginn der Eingabe den Zeit-Drehregler drücken und durch Drehen den Wert der Garzeit in Stunden und Minuten auswählen.

Wird die Zeit **9.59** überschritten, öffnet sich der unendliche Garmodus, und in der Zeit-Anzeige erscheint **„InF“**. In dieser Phase arbeitet das Gerät auf unbestimmte Zeit.

Umgekehrt, wenn man die Zeit ab unendlichem Garmodus senkt, kommt man auf die Minimalzeit zurück.

Vorwärmen

Durch Drücken und Drehen des Zeit- Drehreglers gegen den Uhrzeigersinn unter **0.00** wird die Vorwärmfunktion aktiviert. Anstelle der Zeit wird in der Zeit-Anzeige die Nachricht **„PRE“** erscheinen.



Wenn man den Garvorgang über die Taste **START/STOP** aktiviert, startet der Gerätebetrieb.

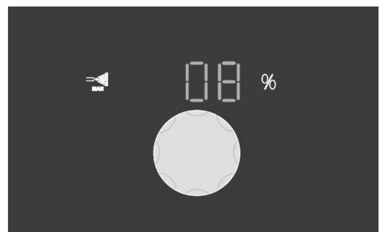
Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, ertönt solange ein Signal, bis die Tür des Gerätes geöffnet wird. Die Daten werden auf null gestellt und der Benutzer ist in der Startphase der Dateneingabe.

Wenn man den Zeit-Drehregler drückt und im Uhrzeigersinn dreht, wird die Zeit-Anzeige auf **000** gestellt, das Vorwärmen wird deaktiviert.

Dampf-Drehregler

Einstellbar von **0** bis **99**

Grundeinstellung für Dampf: **00**



In der Dampf-Anzeige blinkt der Grundeinstellungswert **00**.

Durch Drücken und Drehen des Dampf-Drehreglers geben Sie den gewünschten Wert ein.

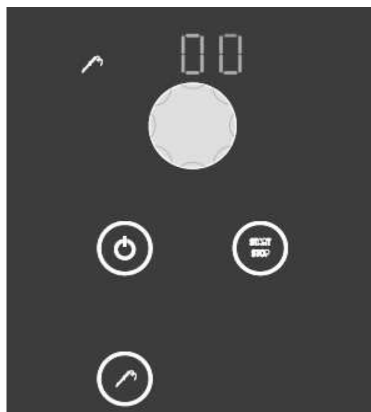
Kerntemperatur-Drehregler / Taste Aktivierung Kerntemperaturfühler

Einstellbar von **0 °C** bis **99 °C**

Grundeinstellung für Kerntemperatur: **0 °C**

Wenn man die Taste Aktivierung Kerntemperaturfühler betätigt, leuchtet die LED-Leuchte ununterbrochen.

Die Zeit-Anzeige ändert sich von 3-stellig **„000“** auf 2-stellig **„00“**.

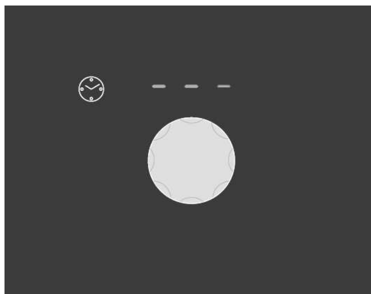


Die Funktion Garen auf Zeit wird ausgeschlossen und die entsprechende Anzeige zeigt drei Striche an (---).

Den Kerntemperatur-Drehregler drücken und im Uhrzeigersinn drehen, bis die benötigte Kerntemperatur eingestellt ist.

In der Zeit-Anzeige erscheint die Zeit , die seit Start des Garvorganges abgelaufen ist.

Beim Erreichen der eingestellten Kerntemperatur verhält sich das Gerät, als ob im Zeitmodus der Timer **„0“** erreicht.



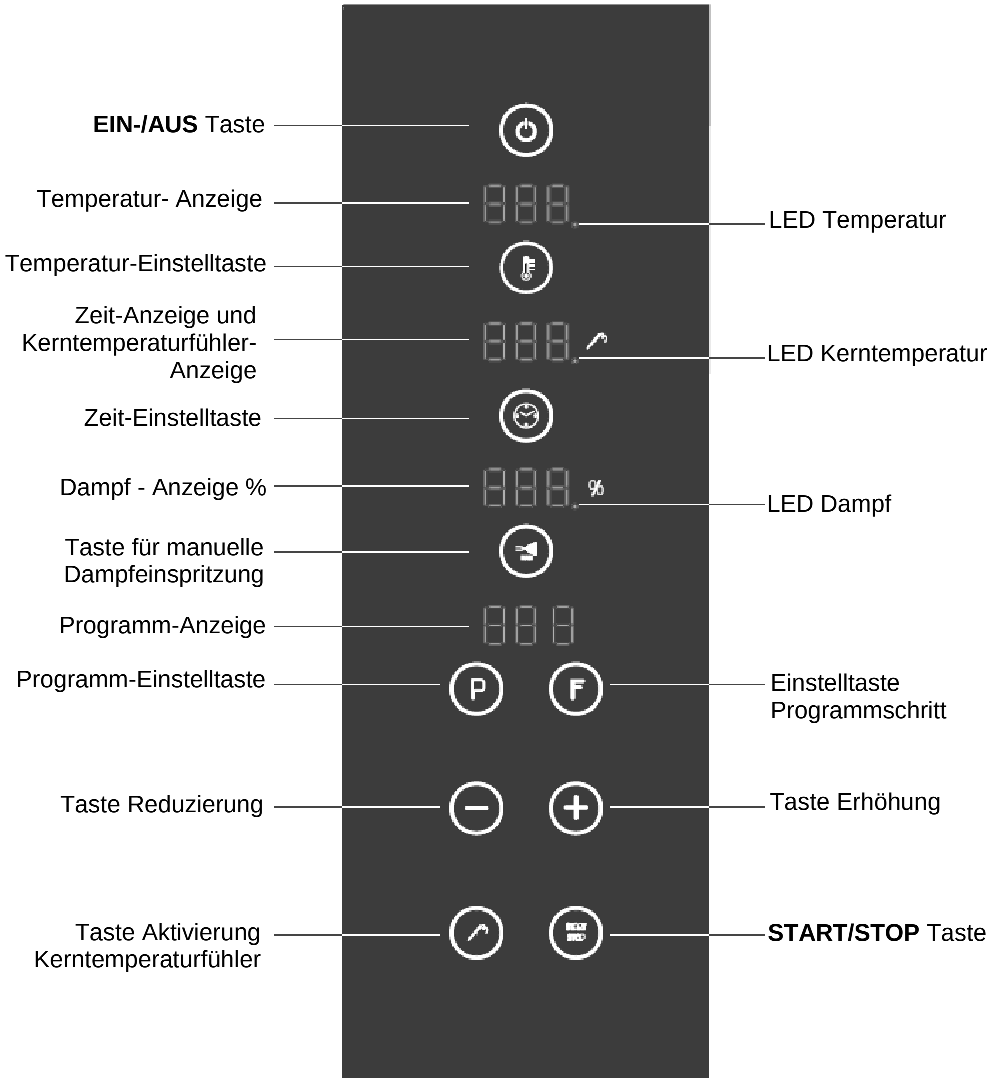
Nach dem Betrieb

- Drücken Sie die Taste **EIN-/AUS**, um das Gerät auszuschalten.
- Schließen Sie die Wasserversorgungshähne.
- Schalten Sie die Stromversorgung mit dem Hauptschalter ab.

Kombidämpfer Comfort Steam

CS 5230 / 116.412 **CS 4110 / 116.414** **CS 6110 / 116.416**

Bedienblende digital



Funktionen der Tasten

EIN-/AUS Taste



Wenn das Gerät mit Spannung versorgt wird, zeigt das Display für einige Sekunden die Aufschrift der Software an. Dann geht das Gerät in den **AUS-Modus** und auf der Bedienblende leuchtet die **EIN-/AUS** Taste auf und das Gerät bleibt bis zur weiteren Einstellungen in Warteposition.

Wenn man die **EIN-/AUS** Taste drückt, schaltet das Gerät ein und sämtliche Display-Anzeigen leuchten auf. Die Temperatur-Anzeige blinkt.
In den Anzeigen erscheinen folgende Grundeinstellungen:

Temperatur-Grundeinstellung	**100 °C**
Zeit-Grundeinstellung	**000**
Dampf-Grundeinstellung	**00 %**
Programm-Grundeinstellung	**MA**

(**MA** – manueller Betrieb des Gerätes)

Nun können die gewünschten Einstellungen vorgenommen werden.

Stellen Sie die gewünschte **Temperatur** mit den Tasten **„-“** oder **„+“** ein, die Temperatur-Anzeige blinkt für 15 Sekunden und nimmt dann den eingegebenen Wert an. Dieser Wert wird in der Temperatur-Anzeige angezeigt.

Die Zeit-Anzeige blinkt.

Die benötigte **Garzeit** kann mit den Tasten **„-“** oder **„+“** eingestellt werden. Die Zeit-Anzeige blinkt für 15 Sekunden und nimmt dann den eingegebenen Wert an. Dieser Wert wird in der Zeit-Anzeige angezeigt.

Die Dampf-Anzeige blinkt.

Jetzt kann die **Dampfstärke** mit den Tasten **„-“** oder **„+“** eingestellt werden. Nach Eingabe des gewünschten Wertes blinkt die Dampf-Anzeige für 15 Sekunden und nimmt dann den eingegebenen Wert an, wenn keine weitere Einstellung folgt.

 ***HINWEIS!***

Sollte vor Ablauf der 15 Sekunden eine weitere Einstellung durch Drücken einer der Einstelltasten vorgenommen werden, übernimmt das Gerät die vorher eingestellten Werte sofort.

Die Einstellungen der Werte sind abgeschlossen, die vorgenommenen Einstellungen erscheinen in den entsprechenden Anzeigen.

Die Programm-Anzeige bleibt in Position **MA** und blinkt nicht, es sei denn man drückt die Programm-Einstelltaste **P,** um in die Programmierung zu gelangen.

Während des Garvorganges können die eingestellten Parameter durch Drücken der entsprechenden Einstelltasten (Temperatur-, Zeit-, Dampf-) und anschließend der Tasten **„-“** oder **„+“** geändert werden. Zur Bestätigung der geänderten Werte die entsprechende Einstelltaste drücken oder 15 Sekunden warten, bis der geänderte Wert angenommen wird.

Sollte sich das Gerät im **STOPP-Modus** befinden und für 15 Minuten kein Vorgang durchgeführt werden, schaltet das Gerät automatisch ab, so als hätte man die Taste **EIN-/AUS** gedrückt.

Die Taste **EIN-/AUS** ist während der Garzeit nicht aktiv, damit sie aktiviert wird, muss man vorher die Taste **START/STOP** drücken. Wenn das Gerät über die Taste **EIN-/AUS** ausgeschaltet wird (oder am Ende der Garzeit), bleiben die zuletzt eingestellten Parameter für 5 Minuten gespeichert.

Nach Ablauf der 5 Minuten nach dem Abschalten geht das Gerät in die Startphase zurück und beim Einschalten auf die Funktion **MA** (manuell).

START/STOP Taste

Durch Drücken der Taste **START/STOP** wird die Garzeit gestartet, die Innenbeleuchtung schaltet sich ein.

Die **Temperatur-Anzeige** geht von der Anzeige der eingestellten Temperatur auf die Anzeige der Temperatur im Garraum über und die entsprechende LED leuchtet solange auf , bis der eingegebene Wert erreicht ist, sie schaltet ab, wenn der eingegebene Wert überschritten ist und wieder ein, wenn dieser unterschritten wird.

Die **Zeit-Anzeige** geht von der eingestellten Zeit zur abnehmenden Zeit über und die entsprechende LED blinkt, nach Ablauf der Zeit leuchtet sie durchgehend.

Die **Dampf-Anzeige** bleibt durchgehend mit dem eingestellten Wert aufgeleuchtet und die entsprechende LED leuchtet auf, wenn die Dampfeinspritzung startet.

Die **Programm-Anzeige** bleibt durchgehend in Position **MA** (manueller Betrieb) oder, wenn ein Programm eingestellt ist, zeigt es die eingegebene Programmnummer an und den entsprechenden Programmschritt, wenn dieser eingestellt ist.

Wenn man die Taste **START/STOP** erneut während der Garzeit drückt, wird der Garvorgang unterbrochen. Sämtliche eingestellten Parameter bleiben beibehalten. Die Garzeit startet erneut ab der unterbrochenen Zeit.

Drückt man erneut die Taste **START/STOP**, wird der Garvorgang wieder aufgenommen und die eingestellten Parameter (eventuell abgeändert) bleiben beibehalten.

Nach Ablauf des Garvorganges ertönt für 10 Sekunden oder bis zum Öffnen der Tür ein Signal und das Gerät geht in den **AUS-Modus** über.

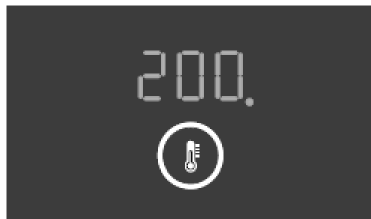


Das Öffnen der Tür während des Betriebes gleicht dem Druck der **START/STOP** Taste. Wenn die Tür wieder geschlossen wird, startet das Gerät automatisch.

Temperatur-Einstelltaste

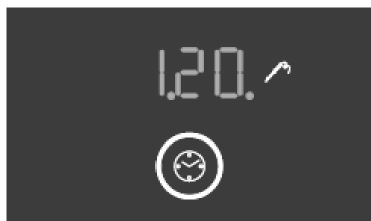
Einstellbar von **0 °C** bis **270 °C**

Grundeinstellung für Temperatur: **100 °C**



Während eines Garzyklus können die eingegebenen Werte geändert werden, indem zuerst die Temperatur-Einstelltaste gedrückt wird.

Blinkt die Temperatur-Anzeige, kann die eingestellte Temperatur mit den Tasten **„-“** oder **„+“** geändert werden.



Zeit-Einstelltaste

Garzeit einstellbar von **0.00** bis **9.59**

Grundeinstellung Zeit: **000**

Den Wert der Garzeit mit der Taste **„+“** in Stunden und Minuten auswählen.

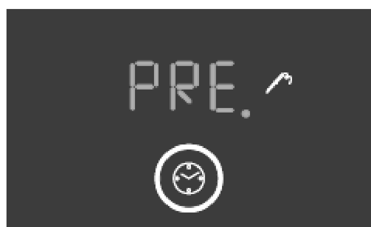
Wird die Zeit von **9.59** überschritten, öffnet sich der unendliche Garmodus, und in der Zeit-Anzeige erscheint **„InF“**. In dieser Phase arbeitet das Gerät auf unbestimmte Zeit.



Umgekehrt, wenn man die Zeit ab unendlichem Garmodus mit der Taste **„-“** senkt, kommt man auf die Minimalzeit zurück.

Vorwärmen

Wenn man lange die Zeit- Einstelltaste gedrückt hält, wird die Vorwärmfunktion aktiviert. Wenn man sich im manuellen Betrieb oder während des ersten Programmschrittes befindet, wird anstelle der Zeit in der Zeit-Anzeige die Nachricht **„PRE“** erscheinen.



Wenn man den Garvorgang über die Taste **START/ STOP** aktiviert, startet der Gerätebetrieb und sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, ertönt solange ein Signal, bis die Tür geöffnet wird.

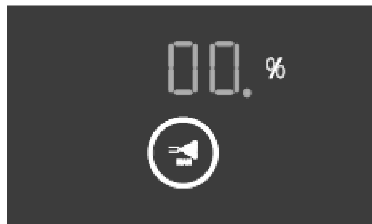
Wenn die Tür wieder verschlossen wird und das Gerät sich in einem Programm befindet, wird automatisch der nachfolgende Programmschritt aktiviert.

Bei manuellem Betrieb werden beim Verschließen der Tür alle Daten auf null zurückgestellt und der Benutzer ist in der Startphase der Dateneingabe. Wenn man die Zeit-Einstelltaste drückt, wird die Zeit-Anzeige auf **000** gestellt, das Vorwärmen wird deaktiviert.

Dampf-Einstelltaste

Einstellbar von **0** bis **99**

Grundeinstellung für Dampf: **00**



In der Dampf-Anzeige blinkt
der Grund-einstellungswert **00 %**.

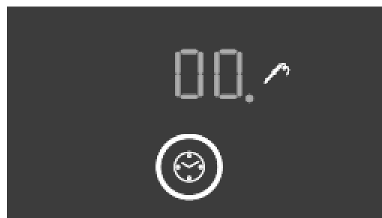
Drücken Sie die Dampf-Einstelltaste und stellen Sie mit den Tasten **„-“** oder **„+“** den gewünschten Wert ein.

Während eines Garzyklus können die vorherigen Werte geändert werden, wenn man die Dampf-Einstelltaste erneut drückt. Blinkt die Dampf-Anzeige, ändern Sie die die Werte mit den Tasten **„-“** oder **„+“**.

Kerntemperatur-Einstellung / Taste Aktivierung Kerntemperaturfühler

Einstellbar von **0 °C** bis **99 °C**

Grundeinstellung für Kerntemperatur: **0 °C**



Wenn man die Taste Aktivierung Kerntemperaturfühler betätigt, leuchtet die entsprechende LED ununterbrochen.

Die Zeit-Anzeige ändert sich von 3-stellig **„000“** auf 2-stellig **„00“**.

Sobald der Kerntemperaturfühler aktiviert wird, ist die Funktion der Zeit-Einstelltaste ausgeschlossen.



Stellen Sie den gewünschten Wert für Kerntemperatur mit den Tasten **„-“** oder **„+“** ein.

In der Zeit-Anzeige erscheint die im Inneren der Speisen gemessene Kerntemperatur.

Beim Erreichen der eingestellten Kerntemperatur verhält sich das Gerät, als ob im Zeitmodus der Timer den Wert „0“ erreicht.

Programm-Einstelltaste (Anzeige Phase/Programmschritt)

Programme

Das Gerät ist mit **20 Programmen** programmierbar, je Programm sind **6 Programmschritte (Phasen)** einstellbar.

Eingabe eines Programms



Drücken Sie die Programm-Taste **P**, die Programm-Anzeige blinkt. Mit den Tasten **„-“** oder **„+“** das Programm wählen, welches gespeichert oder geändert werden soll.

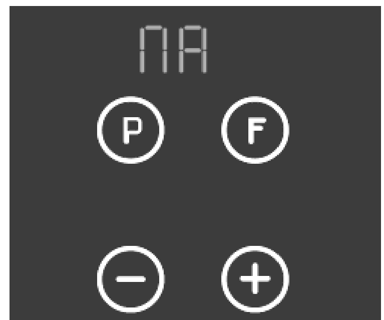
Zur Bestätigung 15 Sekunden warten oder die Programm-Taste **P** drücken.

Möchten Sie ein Programm mit mehreren Phasen (Programmschritten) speichern, drücken Sie die Taste **F** und stellen Sie diese mit der Taste **„+“** auf die **1 (1. Phase/Programmschritt)**.

Geben Sie dann alle gewünschten Parameter ein, drücken Sie erneut die Taste **F** und die Taste **„+“,** um in die **2. Phase** zu gelangen.

Wenn Sie die Angaben in allen gewünschten Phasen beendet haben, drücken Sie die Taste **P**, um die Eingaben zu bestätigen.

Manuelle Einstellungen

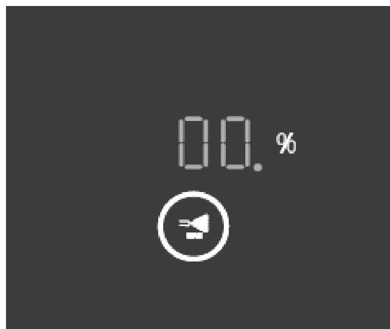


Um in den manuellen Betrieb zurückzukommen drücken Sie die Tasten **„-“** oder **„+“,** bis **MA** in der Programm-Anzeige erscheint. Bestätigen Sie mit der Programm- Taste **P** oder warten Sie 15 Sekunden.

Vorübergehende Änderung

Während eines Garzyklus können die vorherigen Werte geändert werden, wenn man eine der Einstelltasten Temperatur, Zeit, Dampf drückt. Das abgespeicherte Startprogramm ändert sich nicht.

Taste manuelle Dampfeinspritzung



Diese Funktion ist nur während eines Garvorganges und bei einer Garraumtemperatur **über 100 °C** möglich.

Wenn man diese Taste drückt, wird in der Dampf-Anzeige die Zeit (in Sekunden) für max. 10 Sek. angezeigt. Die Dampfeinspritzung startet, sobald die Taste wieder losgelassen wird, danach erscheint in der Dampfanzeige erneut der Wert des Dampfes (in Prozent), der vorher eingestellt war.

Alarmsignale



„Pr1“ Temperaturfühler im Garraum geöffnet oder kurzgeschlossen

„Pr2“ Kerntemperaturfühler geöffnet, kurzgeschlossen oder fehlt

Pr erscheint in der Temperatur-Anzeige

ERR erscheint in der Zeit-Anzeige

Nach dem Betrieb

- Schalten Sie das Gerät mit der **EIN-/AUS** Taste aus, wenn es nicht mehr benutzt wird.
- Schließen Sie die Wasserversorgungshähne.
- Schalten Sie die Stromversorgung mit dem Hauptschalter ab.

5.4 Garungsarten

Garungsart	Temperatur in ℃	Dampf in %
Braten	150 – 230	0 – 40
Backen	120 – 220	0 – 20
Dämpfen	60 – 130	60 – 100
Dünsten	80 – 100	60 – 80
Pochieren	60 – 80	60 – 90
Grillen	180 – 270	0 – 10
Gratinieren	220 – 270	0

Garen mit Heißluft

Allgemeines

- Heißluft eignet sich grundsätzlich für alle Speisen, die knusprig und gebräunt sein sollen.
- Bei dieser Betriebsart wird mit ventilierter Luft gearbeitet. Durch die Luftbewegung wird eine Rundumbräunung erreicht. Der Temperaturbereich ist von 50 bis 270℃ frei wählbar.
- Wählen sie nicht zu tiefe Behälter und achten Sie auf den Abstand zwischen den Behältern und dem darunter liegendem Gargut. Nur bei ausreichendem Abstand zwischen den Behältern ist eine optimale Luftzirkulation gewährleistet, bei der bessere Resultate der Speisenzubereitung erzielt werden können.
- Das Gerät muss generell vorgeheizt werden. Um Temperaturverluste zu vermeiden, empfiehlt es sich ca. 40 bis 50℃ höher vorzuheizen , als die benötigte Temperatur, um Temperaturverluste beim Öffnen der Tür aufzufangen.

Garungsarten

Braten, Gratinieren, Backen, …

Praktische Hinweise

Fleisch, Fisch: Bratstücke vorher scharf anbraten oder andämpfen. Unter den Rost einen GN-Behälter zum Auffangen des Saftes stellen. Panierte Bratstücke auf emaillierte Bleche legen, da so bei einer optimalen Wärmeverteilung eine bessere Bräunung erzielt wird.

Gratinieren: Speisen oder Formen auf Bleche geben, damit die Wärme übermäßig von oben wirkt.

Backen: Beim Backen mit dem Kombidämpfer ist die Temperatur ca. 10 % niedriger einzustellen als bei herkömmlichen Öfen. Bei der Zubereitung von Fertigbackwaren beachten Sie immer die Anweisungen auf der Verpackung der Ware.

Garen mit dem Kerntemperaturfühler

Allgemeines

- Das Garen mit Kerntemperaturfühler ermöglicht die konstante Kontrolle der Temperatur im Inneren des Gargutes.
- Kerntemperaturmessung garantiert eine ständige Kontrolle über den Garverlauf der Speisen. Konsequentes Arbeiten bedeutet damit weniger Garverluste. Jeder Grad über der optimalen Kerntemperatur verursacht wesentlich höheren Gewichtsverlust.
- Der beim Einschalten des Kombidämpfers vorbestimmte Temperaturwert beträgt 20℃. Wenn der seitlich an der Bedienblende angebra chte Kerntemperaturfühler korrekt in das Gargut gesteckt wurde, muss der Temperaturwert des Kerntemperaturfühlers um mindestens 5℃ unter der i n der Garkammer eingestellten Temperatur liegen. Mit der Kerntemperaturfühlertaste ist eine gewünschte Kerntemperatur zwischen 20 und 99℃ wählbar.

Praktische Hinweise

Die Nadel sollte immer kalt in das Gargut gesteckt werden, da sie sonst ein Brandloch verursachen kann. Gegebenenfalls sollte die Nadel herunter gekühlt werden. Wählen Sie beim Einführen des Kerntemperaturfühlers die dickste Stelle in der Mitte des Gargutes. Bei flachen Bratstücken von der Seite einstecken, um die Mitte zu treffen.



WARNUNG! Verbrennungsgefahr!
Während des Betriebes wird der Kerntemperaturfühler sehr heiß! Vermeiden Sie beim Herausziehen des Kerntemperaturfühlers direkten Kontakt damit, um Verbrennungen zu vermeiden. Tragen Sie Schutzhandschuhe oder benutzen Sie Topflappen!

Beispiele für Anwendung der Kerntemperatur

Lebensmittel	**Garzustand**	**Kerntemperatur in ℃**
Rinderfilet	rosa	55 – 58
Roastbeef	rosa	52 – 58
Rinderbraten	vollgar	80 – 85
Tafelspitz	vollgar	90
Schweinekeule	vollgar	82
Schweinekamm	vollgar	78
Schweinehaxe	vollgar	82
Eisbein	vollgar	85
Schweinelachs	rosa	52 – 58

Lebensmittel	Garzustand	Kerntemperatur in °C
Kasselerkamm	rosa	55 – 60
Leberkäse	vollgar	78
Kalbskeule	vollgar	78
Kalbsrücken	rosa	65 – 70
Kalbsbrust	vollgar	75 – 78
Lammkeule	vollgar	78
Hähnchen	vollgar	85
Gans	vollgar	90
Ente	vollgar	80 – 85
Truthahn	vollgar	80 – 85

Die angegebenen Werte sind Richtwerte, Abweichungen ergeben sich durch unterschiedliche Qualitäten und Größen, sowie Ihre Anforderungen an das Produkt.

Kombiniertes Dämpfen

Allgemeines

- Zum Kombidämpfen eignen sich grundsätzlich alle Bratenstücke und Großgeflügel.
- Diese Betriebsart ist eine Kombination aus Heißluft und Dampf. Beide werden durch ein Lüfterrad im Garraum mit hoher Geschwindigkeit bewegt. Dadurch wird eine optimale Dampfverteilung erreicht und eine Bräunung erzielt, ohne dass das Gargut austrocknet. Das Übergießen der Fleischstücke entfällt. Außerdem ist es möglich, Speisen schonend zu erhitzen, sodass sie von frisch zubereiteten Speisen nicht zu unterscheiden sind.
- Sollte eine starke Krustenbildung erwünscht sein, wird am Ende der Garzeit kurzzeitig eine höhere Temperatur gefahren.
- Es können unterschiedliche Speisen gleichzeitig gegart werden, ohne dass eine Geschmacksübertragung stattfindet.

Garungsarten

Kombidämpfen, Regenerieren, …

Praktische Hinweise

Fleisch: Die Bratenstücke sollen nie zu dicht aneinander liegen, da sie an den Berührungsstellen nicht braun werden. Der anfallende Fond sollte von einem GN-Behälter aufgefangen werden. In diesem Behälter können z. B. Knochen und Gemüse für eine gehaltvolle Sauce mitgegart werden.

Regenerieren: Saucen erst nach dem regenerieren zu den Speisen geben, da sonst unansehnliche Brandränder entstehen oder eine Haut sich auf der Sauce bildet.

Dämpfen

Allgemeines

- Grundsätzlich kann alles, was im Wasser oder im Fond gekocht wird, im Dampf gegart werden. Es eignen sich alle Gemüsesorten, Sättigungsbeilagen, viele Fisch- und Fleischsorten.
- Bei dieser Betriebsart dreht sich das Lüfterrad. Die Temperatur kann bis 100℃ frei gewählt werden. Das bedeutet Dämpfen unter 100℃, a lso eine der schonendsten Zubereitungsarten. Dadurch bleiben Form und Geschmack, sowie Vitamine, Spurenelemente und Nährstoffe weitestgehend erhalten und werden nicht mit dem Kochwasser ausgeschwemmt oder durch Hitze zerstört.
- Es können unterschiedliche Speisen gleichzeitig gegart werden, ohne dass eine Geschmacksübertragung stattfindet.

Garungsarten

Brühen, Pochieren, Dünsten, Kochen, Vakuumgaren, Blanchieren, Auftauen, Konservieren, …

Praktische Hinweise

Dämpfen bei 60 – 130℃

Fisch: Ohne Zusatz von Fond garen.

Süßspeisen: Cremes in beliebigen Formen zubereiten und mit Folie abdecken.

Vakuumgaren: Vakuumverpacktes Gargut zum Garen auf Roste legen.

Dämpfen bei 99℃

Gemüse: Da gedämpftes Gemüse nachgart, kurz abschrecken. Die Schütthöhe in tieferen Behältern sollte 2/3 der Gesamthöhe nicht übersteigen. Tiefkühlgemüse nicht blockgefrostet verarbeiten.

Beilagen: Salzkartoffeln vor dem Dämpfen ca. 1 Stunde in gesalzenes Wasser legen.

5.5 Gartabellen

Rindfleisch

Lebensmittel	Garraum-feuchte in %	Garraum-temperatur in °C	Zeit in Min.	Kern-temperatur in °C	GN-Behälter
Roastbeef, warm	15	160		60	normal
Roastbeef, kalt	15	160		54	normal
Rumpsteak, medium		230	7 – 9	55	emailliert
Filetsteak, medium		230	7 – 9	55	emailliert
Rinderbraten	20	130	10		normal
2. Arbeitsschritt	20	170		82	
Rinderrouladen	20	170	50 – 70		normal
Rindfleisch, gekocht	100	125	90	85 – 90	normal

Kalbsfleisch

Lebensmittel	Garraum-feuchte in %	Garraum-temperatur in °C	Zeit in Min.	Kern-temperatur in °C	GN-Behälter
Kalbsfilet am Stück		230		68	emailliert
Kalbsmedaillon		230	6 – 10		emailliert
Kalbsrücken	10	170 – 180	40	72	emailliert
Kalbskotelett		230	12 – 15		emailliert
Kalbshaxe	100	130	10		normal
2. Arbeitsschritt	20	160 – 180	70 – 90		
Kalbsbraten	100	130	10		normal
2. Arbeitsschritt	20	160 – 180	20	78	
Kalbsbrust, gebraten	100	130	10		normal
2. Arbeitsschritt	20	160 – 180	80 – 120	78	

Schweinefleisch

Lebensmittel	Garraum-feuchte in %	Garraum-temperatur in ℃	Zeit in Min.	Kern-temperatur in ℃	GN-Behälter
Schweinefilet		230		68	emailliert
Schweinemedaillon		230	6 – 10		emailliert
Schweineschnitzel		230	12 – 16		emailliert
Kotelett, natur		230	15 – 20		normal
Nackenbraten	100	130	10		normal
2. Arbeitsschritt	20	170		78	
Krustenbraten	100	130	10		normal
2. Arbeitsschritt	20	170		82	
Schweinehaxe	100	130	10		normal
2. Arbeitsschritt	20	170		82	
Kasseler	100	130	10		normal
2. Arbeitsschritt	20	170		78	
Leberkäse	20	140		78	normal
Frikadellen		180 – 200	15 – 20		normal
Spareribs		180 – 200	15 – 25		Rost

Wild und Lamm

Lebensmittel	Garraum-feuchte in %	Garraum-temperatur in °C	Zeit in Min.	Kern-temperatur in °C	GN-Behälter
Wildmedaillon		230	6 – 10		emailliert
Wildrücken	10	180 – 200		68	emailliert
Wildkeule	100	130	10		normal
2. Arbeitsschritt	20	170		78	
Wildbraten	100	130	10		normal
2. Arbeitsschritt	20	170		78	
Hasenkeule	20	170	40 – 50		normal
Lammkrone		230	18 – 25		emailliert
Lammmedaillon		230	6 – 10		emailliert
Lammmedaillon		230	6 – 10		emailliert
Lammlachs		230	8 – 12		emailliert
Lammschulter	100	130	10		normal
2. Arbeitsschritt	20	170		78	
Lammkeule	100	130	10		normal
2. Arbeitsschritt	20	170		78	

Geflügel

Lebensmittel	Garraum -feuchte in %	Garraum-temperatur in ℃	Zeit in Min.	Kern-temperatur in ℃	GN-Behälter
Hähnchen	100	130	4		normal
2. Arbeitsschritt		200	25 – 35		
Hähnchen (Keule)	100	130	4		normal
2. Arbeitsschritt		200	20 – 30		
Huhn (Frikassee)	100	125	60 – 90		normal
Ente	100	130	10		normal
2. Arbeitsschritt	10	190	45 – 65		
Entenbrust	100	130	5		emailliert
2. Arbeitsschritt	10	230	15 – 25		
Gänsebraten	100	130	10		normal
2. Arbeitsschritt	10	170	100–150		
Gänsekeule	100	130	10		normal
2. Arbeitsschritt	10	170	45 – 55		
Pute	100	130	10		normal
2. Arbeitsschritt	10	170	70 – 120	78 – 82	
Putenbrust	100	130	10		normal
2. Arbeitsschritt	10	170		72	
Putenmedaillon		230	10 – 15		emailliert

Fisch

Lebensmittel	Garraum-feuchte in %	Garraum-temperatur in °C	Zeit in Min.	Kern-temperatur in °C	GN-Behälter
Forellen, gebraten		230	15 – 20		emailliert
Forellen, blau	80	100	12 – 18		normal
Muscheln	80	100	12 – 18		normal
Lachs am Stück	80	80		74	normal
Lachstrange		200	12 – 18		emailliert
Heilbutt, ganz	80	80	20 – 25		normal
Langusten/ Hummer	80	80		74	normal
Fischfilet, paniert	10	230	12 – 18		emailliert

Sättigungsbeilagen und Eier

Lebensmittel	Garraum-feuchte in %	Garraum-temperatur in °C	Zeit in Min.	GN-Behälter
Salzkartoffeln	100	125	30 – 40	gelocht
Pellkartoffeln	100	125	30 – 40	gelocht
Folienkartoffeln	60	180	25 – 35	gelocht
Kartoffelgratin	20	160 – 180	30 – 50	normal
Bratkartoffeln		230	15 – 20	normal
Macaire-Kartoffeln		230	15 – 20	normal
Kartoffelknödel	100	120	20 – 30	normal
Semmelknödel	100	120	20 – 30	normal
Reis	100	140	25 – 35	normal
Milchreis	100	120	25 – 35	normal

Lebensmittel	Garraum-feuchte in %	Garraum-temperatur in °C	Zeit in Min.	GN-Behälter
Lasagne	20	160 – 180	25 – 35	normal
Eier, weich	100	100	7 – 8	gelocht
Eier, hart	100	100	10 – 12	gelocht
Eierstich	100	90	25 – 30	normal

Gemüse

Lebensmittel	Garraum-feuchte in %	Garraum-temperatur in °C	Zeit in Min.	GN-Behälter
Möhren	100	100	12 – 15	gelocht
Erbsen	100	100	12 – 15	gelocht
Blumenkohl	100	100	12 – 15	gelocht
Broccoli	100	100	12 – 15	gelocht
Rosenkohl	100	100	12 – 15	gelocht
Bohnen	100	100	12 – 15	gelocht
Spargel	100	100	12 – 15	gelocht
Kohlrabi	100	100	12 – 15	gelocht
Tomaten	100	100	2 – 3	gelocht
Spinat	100	100	9	gelocht
Wirsingblätter blanchiert	100	100	4 – 6	normal
Gemüseauflauf, Portion	20	100	12 - 20	normal

Die angegebenen Werte sind Richtwerte, Abweichungen ergeben sich durch unterschiedliche Qualitäten und Größen, sowie Ihre Anforderungen an das Produkt.

6. Reinigung und Wartung

6.1 Sicherheitshinweise

- Vor der Reinigung sowie vor der Durchführung von Reparaturen das Gerät von der Steckdose trennen (Netzstecker ziehen!) und abkühlen lassen.
- Keine ätzenden Reinigungsmittel verwenden und darauf achten, dass kein Wasser in das Gerät eindringt.
- Um sich vor Stromschlägen zu schützen, Gerät, Kabel und Stecker **niemals** in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.



ACHTUNG!

Das Gerät ist nicht für das direkte Absprühen mit einem Wasserstrahl geeignet. Verwenden Sie daher keinen Druckwasserstrahl, um dieses Gerät zu reinigen!

6.2 Reinigung

- Zur Gewährleistung einer einwandfreien Funktionsweise, Hygiene und Leistung reinigen Sie das Gerät täglich am Ende des Arbeitstages.
- Vor der Reinigung die Stromzufuhr zum Gerät unterbrechen, den Wasserhahn zudrehen und den Garraum abkühlen lassen.
- Zum Reinigen des Garraumes lauwarmes Wasser und geeignete Reinigungsmittel verwenden. Sorgfältig mit klarem Wasser nachwischen und darauf achten, dass keine Reinigungsmittelrückstände verbleiben. Danach den Garraum abtrocknen.
- Ausschließlich spezielle **Edelstahlreiniger** verwenden, die Anwendung von ungeeigneten Reinigungsmitteln kann eine Korrosion des Backofens verursachen.
- Für die Reinigung der Oberflächen aus Edelstahl darf **nur Edelstahlwolle** verwendet werden. **Niemals** Bürsten oder Schaber benutzen.
- Keine chlorhaltigen Reinigungsmittel (Bleichmittel, Chlorwasserstoffsäure, usw.) verwenden.
- Nach der Reinigung sollten Sie ein weiches, trockenes Tuch zum Trocknen und Polieren der Oberfläche einsetzen.

6.3 Sicherheitshinweise zur Wartung

- Die Netzanschlussleitung von Zeit zu Zeit auf Beschädigungen überprüfen. Gerät niemals benutzen, wenn das Kabel beschädigt ist. Wenn das Kabel Schäden aufweist, muss es durch den Kundendienst oder einen qualifizierten Elektriker ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Bei Schäden oder Störungen wenden Sie sich an Ihren Fachhändler oder an unseren Kundendienst.
- Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von qualifizierten Fachleuten unter Verwendung von Original-Ersatz- und Zubehörteilen ausgeführt werden. **Versuchen Sie niemals, selber an dem Gerät Reparaturen durchzuführen.**

7. Entsorgung

Altgeräte

Das ausgediente Gerät ist am Ende seiner Lebensdauer entsprechend den nationalen Bestimmungen zu entsorgen. Es empfiehlt sich, mit einer auf Entsorgung spezialisierten Firma Kontakt aufzunehmen, oder sich mit der Entsorgungsabteilung Ihrer Kommune in Verbindung zu setzen.

 ***WARNUNG!***

Damit der Missbrauch und die damit verbundenen Gefahren ausgeschlossen sind, machen Sie Ihr Altgerät vor der Entsorgung unbrauchbar. Dazu Gerät von der Netzversorgung trennen und das Netzanschlusskabel vom Gerät entfernen.

 ***HINWEIS!***



Für die Entsorgung des Gerätes beachten Sie die in Ihrem Land und in Ihrer Kommune geltenden Vorschriften.

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Germany

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120

Keep this instruction manual ready to hand at the product!

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Germany

phone: +49 (0) 5258 971-0
fax: +49 (0) 5258 971-120

1. General information

1.1 Information about the instruction manual

This instruction manual contains information about the installation, operation and maintenance of the device and should be consulted as an important source of information and reference guide.

Awareness of the safety instructions and instructions for use in this manual will ensure the safe and correct use of the device.

In addition to the information given here, you should comply with any local Health and safety Controls and generally applicable safety regulations.

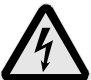
The instruction manual forms part of the product and should be kept near the device and easily accessible for anyone carrying out the installation, servicing, maintenance or cleaning.

1.2 Key to symbols

In this manual, symbols are used to highlight important safety instructions and any advice relating to the device. The instructions should be followed very carefully to avoid any risk of accident, personal injury or material damage.



WARNING!
This symbol highlights hazards, which could lead to injury.
Please follow the instructions very carefully and proceed with particular attention in these cases.



WARNING! Electrical hazard!
This symbol draws attention to potential electrical hazards. If you do not follow the safety instructions, you may risk injury or death.



CAUTION!
This symbol highlights instructions, which should be followed to avoid any risk of damage, malfunctioning and/or breakdown of the device.



NOTE!
This symbol highlights tips and information, which have to be followed for an efficient and trouble-free operation of the device.



WARNING! Hot external surface!
This symbol is a warning that the device surface is hot when in use. Ignoring this warning may result in burns!

1.3 Liability and Warrantees

All the information and instructions in this manual take into account standard safety regulations, current levels of technical engineering as well as the expertise and experience we have developed over the years.

The instruction manual was translated with all due care and attention. However, we do not accept liability for any translation errors. The German version of this instruction manual is definitive.

If the delivery consists of a special model, the actual scope of delivery may differ from the descriptions and illustrations in this manual. This is also the case for special orders or when the device has been modified in line with new technology. If you have any questions, you should contact the manufacturer.

 ***NOTE!***

Read the instruction manual carefully before using the device. The manufacturer does not accept liability for any damage or malfunction resulting from not following the instructions for use.

The instruction manual should be kept near the device, easily accessible for anyone wishing to work with or using it. We reserve the right to make technical changes for purposes of developing and improving the useful properties.

1.4 Copyright protection

 ***NOTE!***

1.5 Declaration of conformity

The device complies with the current standards and directives of the EU.
We certify this in the EC declaration of conformity.
If required we will be glad to send you the according declaration of conformity.

2. Safety

This section provides an overview of all important safety aspects.

In addition every chapter provides precise safety advice for the prevention of dangers which are highlighted by the use of the above mentioned symbols.

Furthermore, attention should be paid to all pictograms, markers and labels on the device, which must be kept in a permanent state of legibility.

By following all the important safety advice you gain an optimal protection against all hazards as well as the assurance of a safe and trouble-free operation.

2.1 General Information

This device is designed in accordance with the presently applicable technological standards. However, the device can pose a danger if handled improperly and inappropriately.

Knowing the contents of the instruction manual as well as avoiding mistakes and thus operating this device safely and in a fault-free manner is very essential to protect yourselves from the hazards.

To prevent hazards and to ensure optimum efficiency, no modifications or alterations to the device that are not explicitly approved by the manufacturer may be undertaken.

This device may only be operated in technically proper and safe condition.

2.2 Safety instructions for use of the device

The specifications regarding the industrial safety are based on the Regulations of the European Union applicable at the time of manufacturing the device.

If the device is used commercially, the user is obliged to ensure that the said industrial safety measures concur with the state of the rules and regulations applicable at the time in question for the entire period of use of the device and to comply with the new specifications.

Outside the European Union, the industrial safety laws applicable at the place of installation of the device and the regional territorial provisions must be complied with.

Besides the industrial safety instructions in the instruction manual, the general safety and accident prevention regulations as well as environment protection regulations applicable for area of application of the device must be followed and complied with.



CAUTION!

- The device is not intended for use by individuals (including children) with physical or mental disabilities, insufficient experience, and/or insufficient knowledge unless such persons are under the care of a person responsible for their safety or have received instructions regarding appropriate use of the device.
- Children should be observed to ensure that they are not playing with the device.
- Preserve this manual safely. When passing on/selling the device to a third party, the manuals must be handed over along with the device.
- Every person using the device must act in accordance to the manuals and under consideration of the safety advice.
- The device is to be used indoors only.

2.3 Intended use

Safe operation is only guaranteed when using the device for its intended purpose.

Any technical interventions, as well as assembly and maintenance are to be made by a qualified customer service only.

The Combi steamer is intended **only** for **preparation of appropriate food products**.



CAUTION!

Any use going beyond the intended purpose and/or any different use of the device is forbidden and is not considered as conventional.

Any claims against the manufacturer or his authorized representative as a consequence of experiencing damages resulting from unconventional use are impossible.

The operator is liable for all damages resulting from inappropriate use.

3. Transport, packaging and storage
3.1 Delivery check

Please check the delivery upon completeness and transport damage immediately after receipt.

In case of visible damage do not accept or accept the delivery with reservation only.

Note the extent of damage on the carrier's bill of delivery. Trigger off the complaint.

Hidden damages should be reclaimed immediately after notice, as claims for damages can only be asserted within the effective period for complaints.

3.2 Packaging

Please do not throw away the covering carton of your device as it might be useful for storage purposes, when moving or, in case of damages, when the device must be sent back to a repair center. The outer and inner packing material should be removed completely from the device before installation.

 ***NOTE!***

If you liked to dispose the packing, consider the regulations applicable in your country. Supply re-usable packing materials to the recycling.

Please inspect the device upon completeness. In case any part is missing please contact our customer service center immediately.

3.3 Storage

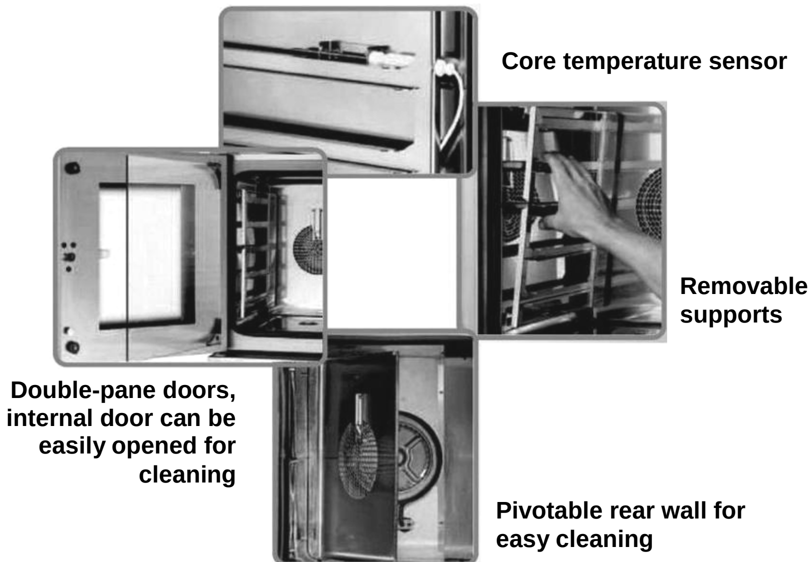
Keep the package closed until installation and under consideration of the outside indicated positioning- and storage markings.

Packages should be stored under consideration of the following:

- Do not store outdoors.
- Keep it dry and dust-free.
- Do not expose it to aggressive media.
- Do not expose it to direct sunlight.
- Avoid mechanical shocks and vibration.
- In case of longer storage (> 3 months) make sure you check the state of the packaging and the parts regularly. If required refresh or renew.

4. Technical data
4.1 Combi steamer properties

- Produced from 18/10 chrome-nickel steel
- Operated by dials or electronically, with capacity to save 20 programs with 6 settings each
- Maximum capacity of 10 1/1 GN or 600 x 400 mm baking trays
- Reversing engine direction(clockwise and counterclockwise rotation) ensuring optimal cooking compartment temperature
- Direct-injection steaming
- Cooking compartment light
- Convenient GN side-loading tray
- Additional LED indicators for temperature, time, steaming, core temperature
- Core temperature sensor
- Double-pane doors, internal door can easily be opened for cleaning
- Removable support rails
- Pivotable rear wall for easy cleaning
- 3/4” water connection
- Easy-to-understand, user-friendly symbols



4.2 Technical specification

Name	**Combi steamer Basic Steam Easy+**		
Model:	**BS 5230**	**BS 6110**	**BS 10110**
Article no.:	**116.812**	**116.816**	**116.820**
Capacity:	up to 5 x 2/3 GN	up to 6 x 1/1 GN or 6 x 600 x 400 baking trays	up to 10 x 1/1 GN or 10 x 600 x 400 baking trays
Distance between trays:	75 mm		
Temperature range:	0°– 270℃		
Time settings:	up to 9 h 59 m		
Power:	3.3 kW / 230 V	9.2 k W / 3 NAC 400 V	13.7 k W / 3 NAC 400 V
Water connection:	3/4“		
Water pressure:	min. 2 bar, max. 3 bar		
Dimensions (W x D x H in mm):	635 x 770 x 685	965 x 830 x 770	965 x 830 x 1070
Weight:	50 kg	70 kg	110 kg

Name	**Combi steamer Comfort Steam**		
Model:	**CS 5230**	**CS 4110**	**CS 6110**
Article no.:	**116.412**	**116.414**	**116.416**
Capacity:	up to 5 x 2/3 GN	up to 4 x 1/1 GN or 4 x 600 x 400 baking trays	up to 6 x 1/1 GN or 6 x 600 x 400 baking trays
Distance between trays:	75 mm		
Temperature range:	0°– 270℃		
Time settings:	up to 9 h 59 m		
Power:	3.3 kW / 230 V	6.8 k W / 3 NAC 400 V	9.2 k W / 3 NAC 400 V
Water connection:	3/4“		
Water pressure:	min. 2 bar, max. 3 bar		
Dimensions (W x D x H in mm):	635 x 770 x 685	965 x 830 x 6100	965 x 830 x 770
Weight:	50 kg	60 kg	70 kg

We reserve the right to make technical changes!

Equipment (not included with device)



Reducing valve

for convection and steam convection ovens

Made from chrome-plated brass, 3/4” connections, factory set at 3 bar, adjustable from 1-6 bar, incoming pressure max. 16 bar, max. operating temperature 65 ℃

Article no. 533.051



Base for steam convection ovens

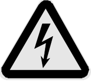
for 6 and 10 containers

Stainless steel
Capacity: 10 x 1/1 GN
Dimensions: W 975 x D 700 x H 741 mm
Weight: 19.2 kg

Article no. 115.067

5. Installation and operation

5.1 Safety instructions



WARNING! Electrical hazard!

The device must only be connected to a properly installed single socket with protective contact.

Never yank cord to disconnect from outlet.

Cable must not touch any hot parts.

- See that the cable does not touch any heat sources or sharp edges. Do not let the cable dangle over the counter edge.



WARNING! Hot surface!

During operation some elements of the device very become hot. To avoid burns, do not touch hot elements!

- Do not use the device in case it does not function properly, has been damaged or dropped.
- Do not use any accessory or spare parts that have not been recommended by the manufacturer. These can be dangerous for the user or lead to damages of the device or personal injury, and further, the warranty expires.
- Do not lay the cable over carpets or heat insulations. Do not cover the cable. Keep away the cable from operating range and do not dunk it into water.
- Do not move or tilt the device when in operation.



WARNING! Hazard via electrical current!

The device can cause injuries due to improper installation!

Before installation the local power grid specification should be compared with that of the device (see type label).

Connect the device only in case of compliance!

Take note of the security advice!

5.2 Installation and connection

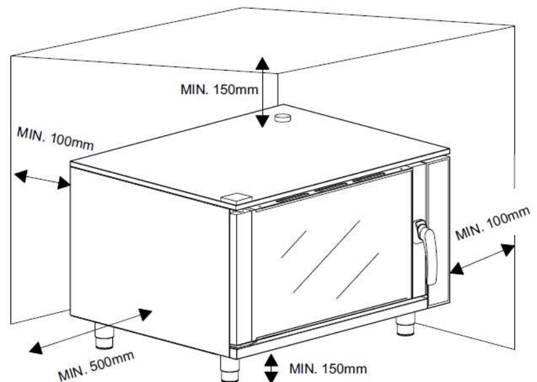


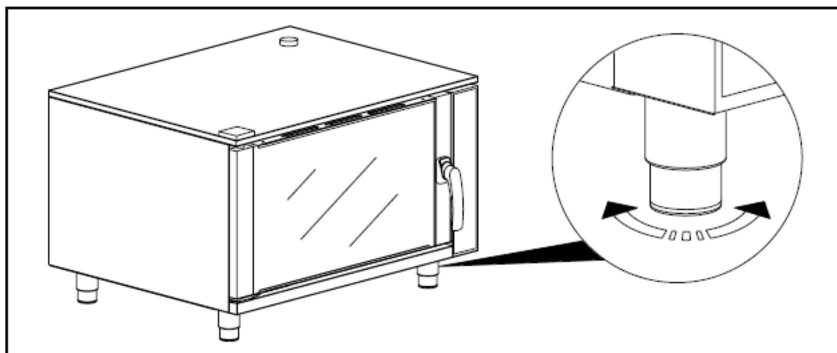
CAUTION!

Installation and maintenance can only be performed by qualified personnel!

Setup

- Unpack the device and remove all packing material.
- Place the device on a flat, secure surface that can support its weight and is resistant to high temperatures.
- **Never** place the device on a flammable surface.
- Do not place the device near an open flame, electric or coal oven, or other heat source.
- Place the device in a well-ventilated area. The device may only be installed in a space with proper ventilation, optimally under an oven hood that will direct fumes to the outside.
- Ensure that ventilation openings are not blocked in any way.
- Do not place the device directly against walls or other objects made of flammable material.
- Keep a minimum distance of **300 mm** from the ceiling if it is made of flammable material or does not have heat insulation.
- To enable installation and maintenance, keep a distance of at least **500 mm** between the device's left side and walls or other device (see diagram at right).
- Keep a minimum distance of **100 mm** on the right side and at the rear of the device from walls or other objects, and **150 mm** from the top.





- To make dampening and height adjustments, use the adjustable legs as shown in the above diagram. Large differences in height or tilt can negatively impact the device’s operation.
- Before first use, remove the protective foil from the device. Peel the foil off slowly, so as not to leave any glue. If some glue remains, remove it using an appropriate solvent.

 ***CAUTION!***

The device is not designed to be built-in or for serial installation!

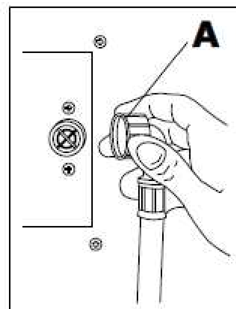
Connecting

Connecting to electricity source

- Before connecting the device to an electricity source, ensure that the voltage and frequency values given on the panel correspond to those of the electrical network. **The maximum permissible voltage difference is ± 10%.**
- Check if there is an SL connection fulfilling legal requirements. Use an appropriately cut cable when connecting the device to electricity.
- A multipolar breaker must be installed between the device and the electricity supply. The distance between contacts should be at least 3 mm, and it should be located in an easily-accessible place.
- Connect the device to the electricity supply in compliance with all international, domestic and local regulations.
- In certain situations, connect the device to a potential equalizing system; follow the relevant regulations.

Water connection

- Ensure that the device is located near water connections.
- If a new installation is to be put in, flush it out with water to remove all dirt and impurities before connecting the device so as to protect the magnetic valves.



- Connect an elastic pressure hose to the device’s joint (3/4” G) by screwing in a spout (**A** – see drawing at right). Connect the other end of the hose to the cold water supply, and place a mechanical filter and stopcock between those elements.
- To ensure the device functions properly and prevent the formation of deposits in the water boiling chamber, water must **<u>not</u> have a hardness above 7°dH** . If water hardness is **above 7°dH, <u>it is necessary to install</u>** a water softening mechanism.

 ***NOTE!***

Water pressure must be <u>2-3 bar</u>. In case of higher pressure, use a reducing valve.

Safety features

The device is equipped with the following security and safety features:

Safety thermostat in the cooking compartment: if the cooking compartment overheats, the safety thermostat is activated and the flow of electricity to hearing elements is interrupted.

The door switch interrupts the oven’s functioning when the doors are opened: the heating and ventilator are also turned off.

A **250 V – 200 mA** safety circuit has been installed.

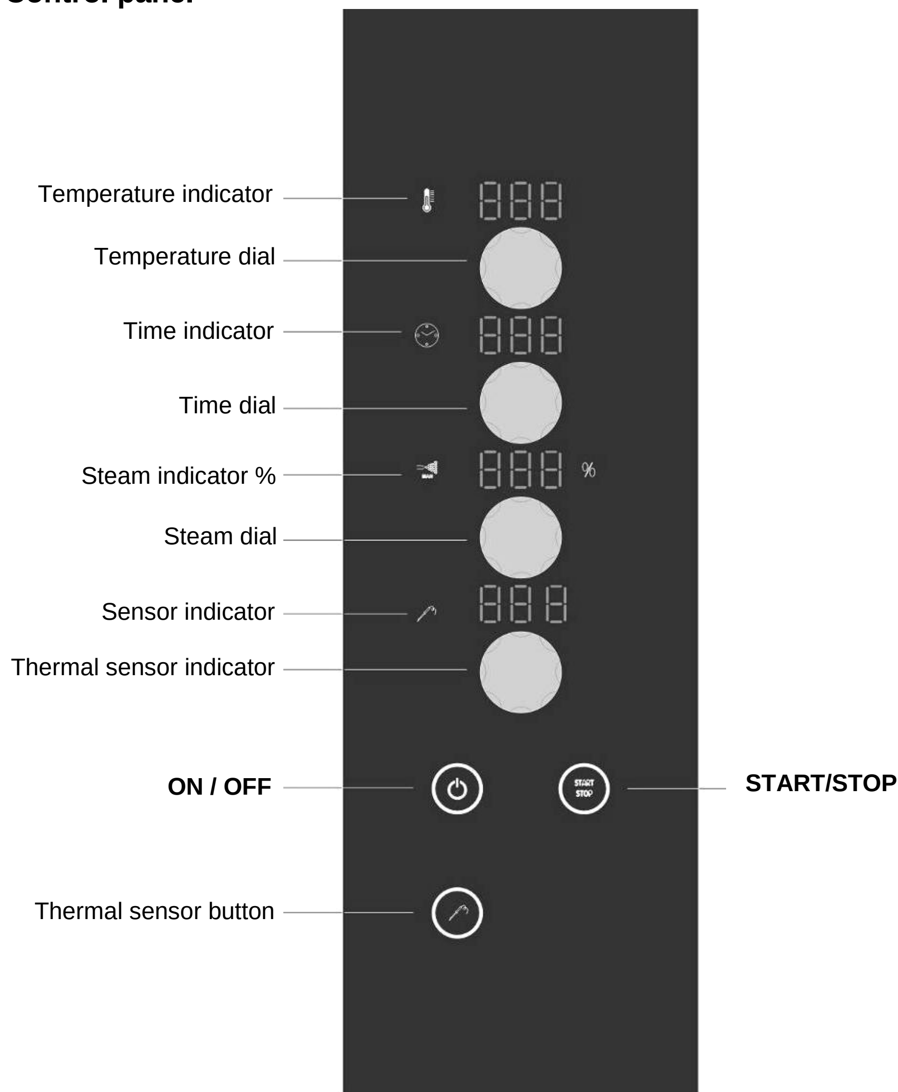
5.3 Operation

- Clean thoroughly prior to use (see **6.2 Cleaning**).
- Before using, check that the device is properly installed, stable, dampened, and inspect the electrical and water connections.
- Place the desired food products in GN containers into the cooking compartment and turn the device on in accordance with the following instructions.

Combi steamer Basic Steam Easy+

BS 5230 / 116.812 **BS 6110 / 116.816** **BS 10110 / 116.820**

Control panel



Buttons and dials - functions

ON/OFF button

If the device is connected to electricity, the program name will be displayed for a few seconds on the screen. The device will then enter into **STANDBY mode** and the **ON/OFF** button will light up. The device will wait for further instructions.

By pressing the **ON/OFF** button the device will turn on and all indicators on the display will light up. The following initial settings will be displayed:

- **Temperature-** initial setting **100 °C**
- **Time-** initial setting **000**
- **Steam-** initial setting **00 %**

The desired settings can be entered by pressing and turning the dial.

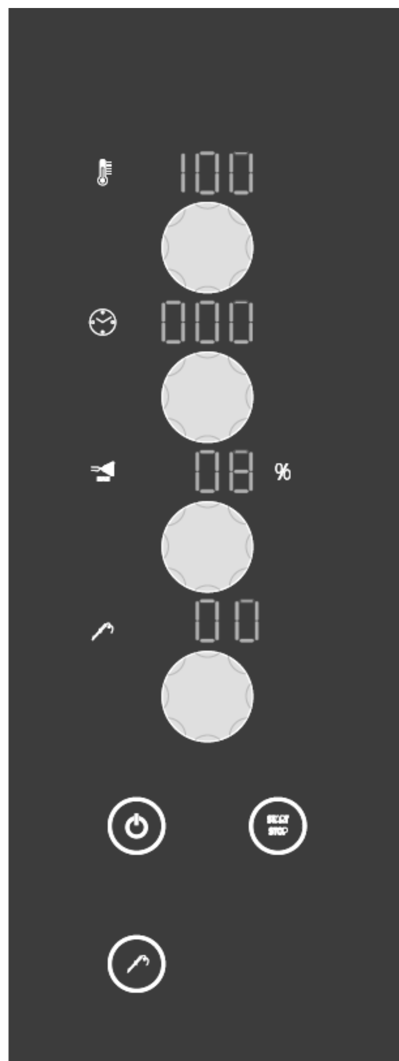
Set the **temperature** using the temperature dial. The temperature indicator will flash for 15 seconds and then accept the value entered.

Set the **time** using the time dial. The time indicator will flash for 15 seconds. If no value is entered during this time, the value entered will be accepted.

Steam power can also be set. After entering the desired value the steam indicator will flash for 15 seconds, then the value entered will be accepted if no other setting is entered.

If further settings are entered within 15 seconds by pressing and turning the dial, the unit will immediately accept the previously-entered values

If the unit is in **STOP** mode and no action is taken for 15 minutes, the unit will automatically turn off as if the **ON/OFF** button were pressed**.**



The **ON/OFF** button is not active during cooking, and to activate it first press the **START/STOP** button. The settings entered will remain in the device's memory for 5 minutes after cooking time has expired or if the device is turned off by the **ON/OFF** button.

The device will return to its startup sequence 5 minutes after being turned off, and individual values will return to their initial settings.

START/STOP button

By pressing the **START/STOP** button, the cooking time begins and the internal lighting comes on.

The temperature indicator will switch from displaying the set temperature to the actual temperature in the cooking compartment. The corresponding LED indicator will remain lit up until the desired value is reached, go off if this value is exceeded, and come on if the value has not yet been reached.

The time indicator will count down, and the corresponding LED indicator will flash. After time has expired the LED indicator will shine without interruption.

The steam indicator displays without interruption the entered value, and the corresponding LED indicator will come on if spraying is activated.

If the **START/STOP** button is pressed during cooking, the cooking process will be suspended. All settings entered will be remembered. The cooking time will resume where it was interrupted. If the **START/STOP** is pressed again, the cooking process will resume and the settings will be remembered.

After cooking time expires a signal will sound for 10 seconds or until the doors are opened, and the device will go into **OFF** mode.

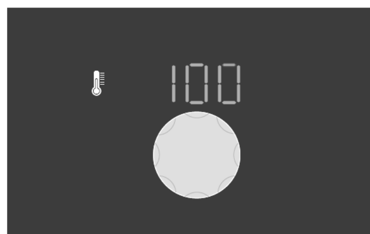
Opening the doors during cooking has the same effect as pressing **START/STOP**. Closing the doors will cause the device to automatically resume functioning.

Temperature dial

Temperature range **0 °C** to **270 °C**

Initial temperature setting: **100 °C**

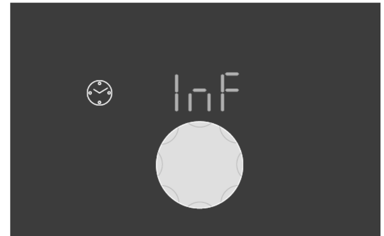
During the cooking cycle the set values can be changed by pressing and turning the temperature dial.



Time dial

Time value range from **0.00** to **9.59**

Initial time setting: **000**



When first entering settings, press the time dial and turn to select the cooking time in hours and minutes.

If the time selected exceeds **9.59**, the oven will go into continual cooking mode and the indicator will display **„InF“**. In this mode the device will function until deactivated.

If the time is lowered to a fixed value when the device is in continual cooking mode, it will return to the minimum time.

Preheating

By pressing and turning the time dial counterclockwise, when the value goes below **0.00** the preheating function will be activated. The time indicator will display the symbol **„PRE“**.



The device will begin working by pressing **START/STOP**.

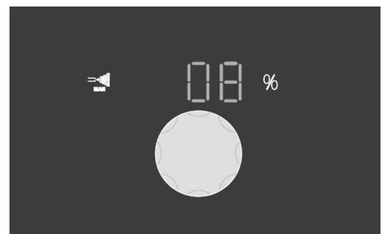
When the set temperature is reached a signal will sound until the device’s doors are opened. The values will all return to zero, and the device will reset to the beginning of the settings entry phase.

If the time dial is pressed and turned clockwise, the time indicator will be set to **000** and preheating will be stopped.

Steam dial

Setting range from **0** to **99**

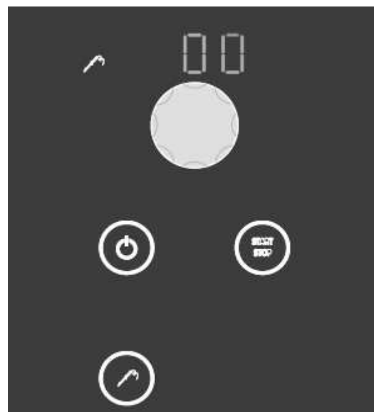
Initial steam setting: **00**



The initial value of **00** will flash on the steam indicator.

Set the desired value by pressing and turning the steam dial.

Thermal sensor dial / Thermal sensor button

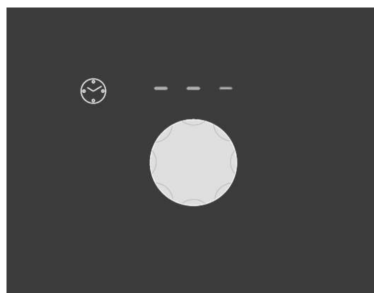


Setting range from **0 °C** to **99 °C**

Initial core temperature setting: **0 °C**

After pressing the thermal sensor button the LED indicator will shine continuously.

The time indicator will change its display from **„000“** to **„00“**.



The timed cooking function is deactivated, and the corresponding indicator will show three dashes (---).

Press and turn the thermal sensor dial clockwise until the desired core temperature is set.

The time elapsed from the beginning of cooking will be displayed on the time indicator.

When the desired core temperature is reached, the device will react in the same way as when reaching **„0“** when in timed cooking mode.

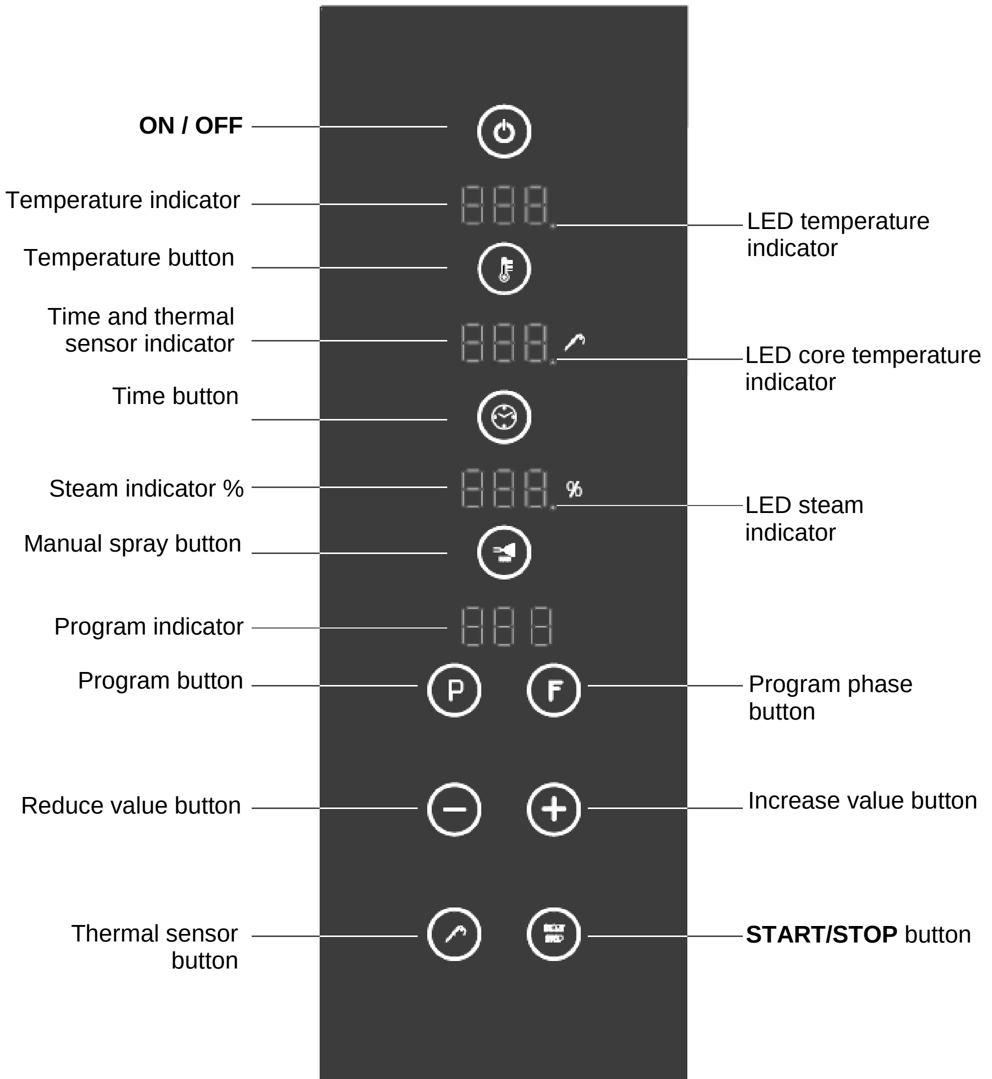
After cooking

- Press **ON/OFF** to turn the device off.
- Close the water connection valves.
- Disconnect power using the main switch.

Combi steamer Comfort Steam

CS 5230 / 116.412 **CS 4110 / 116.414** **CS 6110 / 116.416**

Digital control panel



Button functions

ON/OFF

If the device is connected to electricity, the program name will be displayed for a few seconds on the screen. The device will then enter into **STANDBY mode** and the **ON/OFF** button will light up. The device will wait for further instructions.

By pressing the **ON/OFF** button the device will turn on and all indicators on the display will light up. The temperature indicator will flash. The following initial settings will be displayed:

Temperature- initial setting **100 °C**

Time- initial setting **000**

Steam- initial setting **00 %**

Program- initial setting **MA**

(**MA** – manual mode)

Desired settings can now be entered.

Set the desired **temperature** using the buttons **„-“** or **„+“**. The temperature indicator will flash for 15 seconds, then accept the value entered. This value will be displayed on the temperature indicator.

The time indicator flashes.

The desired **cooking time** can be set using the buttons **„-“** or **„+“**. The temperature indicator will flash for 15 seconds, then accept the value entered. This value will be displayed on the time indicator.

The steam indicator flashes.

Now the **steam** power can be set using the buttons **„-“** or **„+“**. After entering the desired value the steam indicator will flash for 15 seconds, then accept the value entered if no other settings are changed.



 ***NOTE!***

If further settings are adjusted by pressing one of the buttons within 15 seconds, the device will immediately accept the previously entered values.

Entering values is complete, the values set will be displayed on the corresponding indicators.

The program indicator will remain in the **MA** position and not flash, unless the program button **P** is pressed to start the programming function.

While cooking, the settings can be changed by pressing the appropriate button (temperature, time, steam) and then the buttons **„-“** or **„+“.** To confirm the changed settings, press the corresponding button or wait 15 seconds until the adjusted values are saved.

If the device is placed in **STOP** mode and no action is taken within 15 minutes, the device will automatically switch off the same as if the **ON/OFF** button is pressed.

The **ON/OFF** button is not active while cooking. To activate it, first press **START/STOP**. The settings entered will remain in the device’s memory for 5 minutes after cooking time has expired or if the device is turned off by the **ON/OFF** button.

The device will return to its startup sequence 5 minutes after being turned off, and when the **MA** function is activated (manual operation).

START/STOP button



By pressing the **START/STOP** button, the cooking time begins and the internal lighting comes on.

The temperature indicator will switch from displaying the set temperature to the actual temperature in the cooking compartment. The corresponding LED indicator will remain lit up until the desired value is reached, go off if this value is exceeded, and come on if the value has not yet been reached.

The time indicator will count down, and the corresponding LED indicator will flash. After time has expired the LED indicator will shine without interruption.

The steam indicator displays without interruption the entered value, and the corresponding LED indicator will come on if spraying is activated.

The program indicator will continue to display **MA** (manual operation), or if a program is selected it will display the number and stage of the program if the stage has been set.

If the **START/STOP** button is pressed during cooking, the cooking process will be suspended. All settings entered will be remembered. The cooking time will resume where it was interrupted. If the **START/STOP** is pressed again, the cooking process will resume and the settings will be remembered.

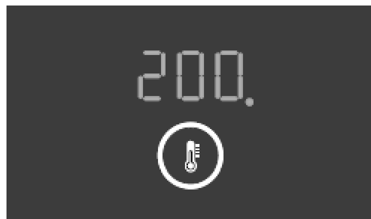
After cooking time expires a signal will sound for 10 seconds or until the doors are opened, and the device will go into **OFF** mode.

Opening the doors during cooking has the same effect as pressing **START/STOP**. Closing the doors will cause the device to automatically resume functioning.

Temperature button

Temperature range **0 °C** to **270 °C**

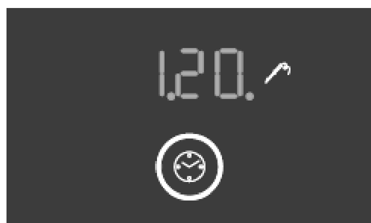
Initial temperature setting: **100 °C**



The temperature can be adjusted during the cooking cycle by first pressing the temperature button.

If the temperature indicator is flashing, the temperature setting can be changed using the buttons **„-“** or **„+“**.

Time button



Time value range from **0.00** to **9.59**

Initial time setting: **000**

Set the cooking time in hours and minutes by using the button **„+“**.

If the time selected exceeds **9.59**, the oven will go into continual cooking mode and the indicator will display **„InF“**. In this mode the device will function until deactivated.



If the time is lowered to a fixed value using the **„-“** button when the device is in continual cooking mode, it will return to the minimum time.

Preheating



By pressing and holding the time button, the preheating function is activated. If the device is in manual mode or during the first stage of a program, in place of the time the display will read **„PRE“**.

If the cooking process is activated with the button **START/STOP**, the device will begin functioning. When the set temperature is reached a signal will sound until the device’s doors are opened.

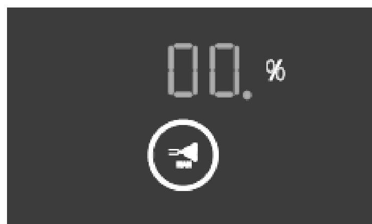
If the doors are closed again while a program is in process, the next stage of the program is automatically activated.

When in manual mode, at the moment doors are closed all settings return to zero and resets to the beginning of the setup process. If the time button is pressed the time indicator will be set to **000** and preheating will be stopped.

Steam button

Setting range from **0** to **99**

Initial steam setting: **00**



The initial value of **00 %** will flash on the steam indicator.

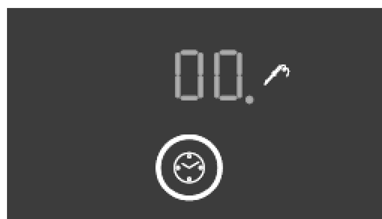
Press the steam button and set the desired value using the buttons **„-“** and **„+“**.

The value can be changed during the cooking cycle by again pressing the steam button. When the steam indicator flashes, change the value by pressing **„-“** or **„+“**.

Thermal sensor setup / Thermal sensor button

Setting range from **0 °C** to **99 °C**

Initial core temperature setting: **0 °C**



After pressing the thermal sensor button the LED indicator will shine continuously.

The time indicator will change its display from **„000“** to **„00“**.

When the thermal sensor is activated, the timed cooking function is disabled.

Set the desired core temperature using the buttons **„-“** or **„+“**.



The time indicator will display the core temperature.

When the desired core temperature is reached, the device will react in the same way as when reaching “0” when in timed cooking mode.

Program button (program phase / stage indicator)

Programs

The device can store **20 programs with six stages (phases) each**.

Entering a program

Press the program button **P.** The program indicator will flash. Select the program to be saved or changed using the buttons **„-“** or **„+“**.

To confirm, wait 15 seconds or press the program button **P**.

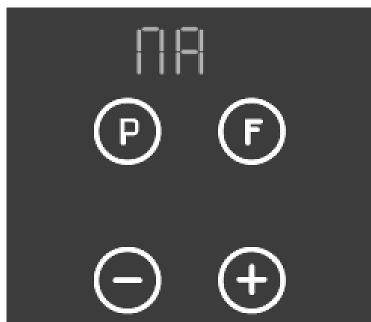
To save a program with a larger number of phases (program stages), press **F** and set the phase using the button **„+“** to **1 (first phase/program stage)**.

Next, enter all desired settings then press **F** and **„+“** again to move to the **second phase**.

When all settings for all phases have been entered, press **P** to confirm the settings.



Manual setup

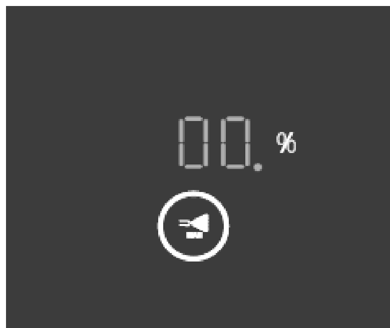


To return to manual operation, press the buttons **„-“** or **„+“** until the program indicator reads **MA**. Confirm using the program button **P** or wait 15 seconds.

Temporary change

During the cooking cycle, previously entered values can be changed by pressing the temperature, time or steam buttons. The saved values in the start program will not be changed.

Manual spray button



This function is available only during cooking at temperatures **above 100 °C** .

When this button is pressed, time in seconds will be displayed on the time indicator for a maximum of 10 seconds. Spraying will begin when the button is released, and the previous steam setting (in percent) will be displayed again.

Alarm signals



„Pr1“ temperature sensor in cooking compartment open or shorted out

„Pr2“ thermal sensor open, shorted out or not present

Pr appears on the temperature indicator

ERR appears on the time indicator

After cooking

- Press **ON/OFF** to turn the device off.
- Close the water connection valves.
- Disconnect power using the main switch.

5.4 Cooking modes

Cooking mode	Temperature in ℃	Cooking chamber humidity in %
Frying	150 – 230	0 – 40
Baking	120 – 220	0 – 20
Steaming	95 – 130	60 – 100
Stewing	90 – 100	60 – 80
Poaching	60 – 90	60 – 90
Grilling	180 – 270	0 – 10
Cooking au gratin	220 – 270	0

Cooking with hot air

General

- Hot air basically can be used for all foods that should be crispy and brown.
- This operation mode utilizes ventilated air. An all around browning is assured via the air flow. You may choose arbitrarily from a temperature range of 50 to 270℃.
- Do not use too deep containers and keep a certain between the containers and the foods below. Only a sufficient distance between the containers ensures an optimized air flow which allows for best results in food preparation.
- The device must always be preheated. In order to avoid loss of temperature we recommend a preheating temperature of 40 to 50℃ ab ove the required temperature, so that temperature losses caused by the opening of the door can be compensated.

Cooking modes

Frying, Cooking au gratin, Baking …

Helpful hints

Meat, Fish: Sear roast pieces. Place a GN-container underneath the grill in order to collect the meat juice. Place breaded roast pieces on an enamelled tray, as you reach best browning results due to optimal heat distribution.

Cooking au gratin: Place the foods or forms on the tray, so that the heat mainly operates from above.

Baking: When baking with the Combi Steamer, the temperature is usually set approx. 10% lower than with usual ovens. When preparing finished goods, please always read the instructions on the packing.

Cooking with the core temperature sensor

General

- Cooking with the core temperature sensor allows for a constant control of the temperature inside the food.
- Measuring the core temperature guarantees a permanent control over the cooking process of the foods. Consistent operating results in less loss of food weight. Every degree Celsius above the optimal core temperature leads to a higher loss of food weight.
- When switching on the Combi Steamer the default temperature is 20℃. If the Core temperature sensor, which can be found at the side of the control panel, was properly inserted into the food, the displayed core temperature should be 5℃ below the set temperature for the cooking chamber. Using the core temperature button you may choose from a core temperature between 20 and 99℃.

Helpful hints

The sensor needle should always be cold when inserted into the food, as otherwise it may cause a burn hole. If necessary, the needle should be cooled down. Choose the thickest spot at the middle of the food to insert the core temperature sensor. Insert the sensor from the side for flat pieces of food in order to hit the middle.



WARNING! Risk of burn!
The core temperature sensor becomes very hot during operation!
Avoid direct contact with the core temperature sensor when pulling it out. Use safety gloves or oven cloth!

Examples for operation with core temperature

Food	Cooking state	Core temperature in ℃
Fillet of beef	pink	55 – 58
Roast beef	pink	52 – 58
Beef	well done	80 – 85
Boiled beef	well done	90
Leg of pork	well done	82
Pork loin	well done	78
Knuckle of pork	well done	82
Pickled knuckle of pork	well done	85
Boneless pork back	pink	52 – 58
Smoked pork chop loin	pink	55 – 60

Food	Cooking state	Core temperature in °C
Meat loaf	well done	78
Leg of veal	well done	78
Saddle of veal	pink	65 – 70
Breast of veal	well done	75 – 78
Leg of lamb	well done	78
Chicken	well done	85
Goose	well done	90
Duck	well done	80 – 85
Turkey	well done	80 – 85

These are just standard values, deviances may occur due to different qualities and sizes, as well as requirements of the product.

Combi-steaming

General

- Basically all kinds of roast pieces and large poultry are suited for combi-steaming.
- This operation mode is a combination of hot air and steam. Both are brought into fast motion by a fan wheel inside the cooking chamber. This ensures an optimal steam flow and best browning results without the foods running dry. Basting of the meat pieces is not necessary. Furthermore, it allows for gentle heating of foods, so they cannot be distinguished from freshly prepared foods.
- In case a heavy crusting is desired the temperature is increased for a short period at the end of cooking time.
- You may prepare and cook different foods at the same time, without mixing up the flavours and tastes.

Cooking modes

Combi-steaming, Regeneration …

Helpful hints

Meat: The roast pieces should never be arranged too close to each other, as they will not become brown at the touching sides. The resulting juice should be collected by a GN-container. In that container you may as well parallel cook e.g. bones and vegetables for a full sauce.

Regeneration: Add sauces to the foods only after regeneration, as otherwise you may encounter burn residues or the formation of “skin” on the sauce surface.

Steaming

General

- Generally speaking, any food that may be cooked in water or stock can be cooked with steam. All types of vegetables, sides, fish and meat are suited.
- The fan wheel rotates during this operation mode. The temperature may be chosen arbitrarily up to 100℃. So it allows for steaming below 100℃, so one of the most gentle cooking methods. It preserves form and taste as well as vitamins, trace elements and nutrients to the greatest extent as they are not washed out with the cooking water or boiled out by the heat.
- You may prepare and cook different foods at the same time, without mixing up the flavours and tastes.

Cooking modes

Scalding, Poaching, Stewing, Cooking, Vacuum-Cooking, Blanching, Defrosting, Preserving …

Helpful hints

Steaming at 60 – 130℃

Fish: Cooking without addition of stock.

Desserts/Sweets: Prepare Crèmes in many different ways and cover with foil.

Vakuum-cooking: Place vacuum-packed foods on grill for cooking.

Steaming at 99℃

Vegetables: As steamed vegetables tend to keep on cooking quench them quickly after cooking. Do not fill the containers up to more than 2/3 of their height. Deep frozen vegetables should not be cooked while frozen in block.

Sides: Put boiled potatoes into salted water for approx. 1 hour before cooking.

5.5 Cooking charts

Beef

Food	Cooking chamber humidity in %	Cooking chamber temperature in °C	Time in min.	Core temperature in °C	GN-container
Roast beef, warm	15	160		60	normal
Roast beef, cold	15	160		54	normal
Rump steak, medium		230	7 – 9	55	enamelled
Fillet/Tenderloin steak, medium		230	7 – 9	55	enamelled
Roast beef	20	130	10		normal
2. Work step	20	170		82	
Beef roll	20	170	50 – 70		normal
Beef, boiled	100	125	90	85 – 90	normal

Veal

Food	Cooking chamber humidity in %	Cooking chamber temperature in °C	Time in min.	Core temperature in °C	GN-container
Fillet of veal, whole piece		230		68	enamelled
Medallions of veal		230	6 – 10		enamelled
Saddle of veal	10	170 – 180	40	72	enamelled
Veal chop		230	12 – 15		enamelled
Knuckle of veal	100	130	10		normal
2. Work step	20	160 – 180	70 – 90		
Roast veal	100	130	10		normal
2. Work step	20	160 – 180	80 – 120	78	
Breast of veal, roasted	100	130	10		normal
2. Work step	20	160 – 180	80 – 120	78	

Pork

Food	Cooking chamber humidity in %	Cooking chamber temperature in ℃	Time in min.	Core temperature in ℃	GN-container
Pork fillet		230		68	enamelled
Pork medallion		230	6 – 10		enamelled
Pork cutlet		230	12 – 16		enamelled
Cutlet, nature		230	15 – 20		normal
Roasted neck	100	130	10		normal
2. Work step	20	170		78	
Crispy roast	100	130	10		normal
2. Work step	20	170		82	
Knuckle of pork	100	130	10		normal
2. Work step	20	170		82	
Smoked pork chop	100	130	10		normal
2. Work step	20	170		78	
Meat loaf	20	140		78	normal
Meatballs		180 – 200	15 – 20		normal
Spare ribs		180 – 200	15 – 25		grill

Venison and Lamb

Food	Cooking chamber humidity in %	Cooking chamber temperature in °C	Time in min.	Core temperature in °C	GN-container
Medallion of venison		230	6 – 10		enamelled
Saddle of venison	10	180 – 200		68	enamelled
Leg of deer	100	130	10		normal
2. Work step	20	170		78	
Roast venison	100	130	10		normal
2. Work step	20	170		78	
Hare leg	20	170	40 – 50		normal
Rown roast of lamb		230	18 – 25		enamelled
Medallion of lamb		230	6 – 10		enamelled
Boneless lamb back		230	8 – 12		enamelled
Shoulder of lamb	100	130	10		normal
2. Work step	20	170		78	
Leg of lamb	100	130	10		normal
2. Work step	20	170		78	

Poultry

Food	Cooking chamber humidity in %	Cooking chamber temperature in °C	Time in min.	Core temperatur e in °C	GN-container
Chicken	100	130	4		normal
2. Work step		200	25 – 35		
Chicken leg	100	130	4		normal
2. Work step		200	20 – 30		
Chicken fricassee	100	125	60 – 90		normal
Duck	100	130	10		normal
2. Work step	10	190	45 – 65		
Breast of duck	100	130	5		enamelled
2. Work step	10	230	15 – 25		
Breast of goose	100	130	10		normal
2. Work step	10	170	100–150		
Goose leg	100	130	10		normal
2. Work step	10	170	45 – 55		
Turkey	10	130	10		normal
2. Work step	10	170	70 – 120	78 – 82	
Turkey breast	100	130	10		normal
2. Work step	10	170		72	
Medallion of turkey		230	10 – 15		enamelled

Fish

Food	Cooking chamber humidity in %	Cooking chamber temperature in ℃	Time in min.	Core temperature in ℃	GN-container
Trouts, roasted		230	15 – 20		enamelled
Trouts, blue	80	100	12 – 18		normal
Mussels	80	100	12 – 18		normal
Salmon, whole piece	80	80		74	normal
Salmon		200	12 – 18		enamelled
Halibut, whole piece	80	80	20 – 25		normal
Spiny lobster	80	80		74	normal
Fish fillet, breaded	10	230	12 – 18		enamelled

Sides and Eggs

Food	Cooking chamber humidity in %	Cooking chamber temperature in ℃	Time in min.	GN-container
Boiled potatoes	100	125	30 – 40	perforated
Jacket potatoes	100	125	30 – 40	perforated
Potatoes en papillote	60	180	25 – 35	perforated
Potats au gratin	20	160 – 180	30 – 50	normal
Fried potatoes		230	15 – 20	normal
Macaire potatoes		230	15 – 20	normal
Potato dumpling	100	120	20 – 30	normal
Bread dumpling	100	120	20 – 30	normal
Rice	100	140	25 – 35	normal
Rice pudding	100	120	25 – 35	normal

Food	Cooking chamber humidity in %	Cooking chamber temperature in ℃	Time in min.	GN-container
Lasagne	20	160 – 180	25 – 35	normal
Eggs, soft	100	100	7 – 8	perforated
Eggs, hard	100	100	10 – 12	perforated
Royale	100	90	25 – 30	normal

Vegetables

Food	Cooking chamber humidity in %	Cooking chamber temperature in ℃	Time in min.	GN-container
Carrots	100	100	12 – 15	perforated
Pease	100	100	12 – 15	perforated
Cauliflower	100	100	12 – 15	perforated
Broccoli	100	100	12 – 15	perforated
Brussels sprouts	100	100	12 – 15	perforated
Beans	100	100	12 – 15	perforated
Asparagus	100	100	12 – 15	perforated
Kohlrabi	100	100	12 – 15	perforated
Tomatoes	100	100	2 – 3	perforated
Spinach	100	100	9	perforated
Savoy leaves, blanched	100	100	4 – 6	normal
Vegetable casserole	20	100	12 - 20	normal

These are just standard values, deviances may occur due to different qualities and sizes, as well as requirements of the product.

6. Cleaning and maintenance
6.1 Safety advice

- Before beginning with repair or cleaning works make sure the device has been disconnected from power socket (pull the power plug!!!) and has cooled down.
- Do not use any acid agents and make sure no water ingresses the device.
- To protect yourself from electric shock, **never** immerse the device, its cables and the plug in water or other liquids.

 ***CAUTION!***

The device is not suited for direct washing via water jets. Therefore, you must not use any kind of pressure water jet for cleaning the device!

6.2 Cleaning

- To ensure proper functioning, cleanliness and power of the device, clean it at the end of every working day.
- Before cleaning, disconnect the device from its power supply, close the water valve and leave the cooking compartment to cool.
- Wash the cooking compartment with lukewarm water and appropriate cleaning substances. Wash the chamber thoroughly with clean water and ensure no remaining cleaning substances can be found. Dry the cooking compartment.
- Use only special **products for cleaning stainless steel**, using inappropriate substances may cause corrosion in the oven.
- When washing surfaces made of stainless steel use **only stainless steel wool. Never** use brushes or scrapers.
- Do not use any substances containing chlorine (whiteners, hydrochloric acid, etc.).
- After washing, use a soft, dry cloth to dry and polish the device’s surface.

6.3 Safety instructions for maintenance

- Check the mains connection cable for damage from time to time. Never operate the device when the cable is damaged. A damaged cable must immediately be replaced by customer service or a qualified electrician to avoid dangers.
- In case of damage or malfunction, please contact your stockist or our customer service centre.
- Only a qualified technician and using original spare parts and accessories should carry out repairs and maintenance of the device. **Do not attempt to repair the device yourself.**

7. Waste disposal

Discarding old devices

At the end of its service life the discarded device has to be disposed in accordance with the national regulations. It is advisable to contact a company which is specialized in waste disposal, or just contact the local disposal service in your community.



WARNING!

To exclude any abuse and the dangers involved make the waste device unfit for use before disposal. For that purpose disconnect device from mains supply and remove mains connection cable from the device.



NOTE!



For the disposal of the device please consider and act according to the national and local rules and regulations.

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Germany

phone: +49 (0) 5258 971-0
fax: +49 (0) 5258 971-120

Conserver le mode d'emploi à portée de main avec le produit!

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Germany

Tél.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120

1. Généralités

1.1 Informations concernant la notice d´utilisation

La présente notice d´utilisation décrit l´installation, la manipulation et la maintenance de l´appareil, elle sert de source d´informations et d´ouvrage de référence.

La connaissance et l´observation de toutes les consignes de sécurité et des instructions mentionnées dans le mode d´emploi sont la condition sine qua non d´une utilisation sûre et correcte de l´appareil.

En outre, il convient de respecter les consignes locales de prévention des accidents et les dispositions générales de sécurité valables pour l´utilisation de l´appareil.

La présente notice d´utilisation fait partie intégrante du produit; la conserver à proximité de l´appareil afin que le personnel d´installation, de commande, de maintenance et de nettoyage puisse y accéder en tout temps pour une future consultation.

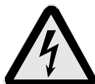
1.2 Explication des symboles

Les consignes de sécurité et informations techniques importantes concernant l´appareil sont indiquées dans la présente notice d´utilisation par des symboles. Il est impératif de respecter ces consignes afin d´éviter les accidents ou les dommages corporels et matériels.



AVERTISSEMENT !

Ce symbole caractérise les dangers pouvant entraîner des blessures. Respecter exactement les avertissements indiqués concernant la sécurité du travail et faire preuve de prudence dans ces situations.



AVERTISSEMENT ! Risque lié au courant électrique !

Ce symbole attire l´attention sur les situations dangereuses liées au courant électrique. Risque de blessure ou risque de mort en cas de non-respect des consignes de sécurité.



ATTENTION !

Ce symbole désigne les consignes dont la inobservation peut entraîner l´endommagement, les dysfonctionnements et/ou une panne complète de l´appareil.



REMARQUE !

Ce symbole met en valeur les conseils et informations devant être respectés afin de d´assurer une utilisation efficace et sans défaut de l´appareil.



AVERTISSEMENT! Les surfaces externes sont très chaudes!

Ce symbole en avertit l'utilisateur durant le fonctionnement de l'appareil. Tout non-respect entraine des risques de brûlures!

1.3 Responsabilité et garantie

Toutes les indications et consignes contenues dans la présente notice d´utilisation ont été réunies en tenant compte des prescriptions en vigueur, du niveau actuel de développement technique ainsi que de nos connaissances et expériences de plusieurs années.
Les traductions de la notice d´utilisation ont été également effectuées consciencieusement. Nous déclinons toutefois toute responsabilité en cas d´erreurs de traduction. La version allemande ci-jointe de la présente notice d´utilisation fait foi.
Le contenu effectif de la livraison peut différer éventuellement des explications décrites ici et des représentations graphiques pour les modèles spéciaux, lorsque vous bénéficiez d´options de commande supplémentaires, ou liées aux dernières modifications techniques. Pour toutes questions, veuillez vous adresser au constructeur.


REMARQUE !

Lire attentivement la présente notice d´utilisation avant le début des opérations d´utilisation sur et avec l´appareil, en particulier avant sa mise en service. Le constructeur n´assume aucune responsabilité en cas de dommages et pannes résultant du non-respect de la notice d´utilisation.

Cette dernière doit être conservée directement avec l´appareil et être accessible à toute personne travaillant sur et avec l´appareil. Nous nous réservons le droit d´apporter des modifications techniques sur le produit pour améliorer ses qualités fonctionnelles et son développement.

1.4 Protection des droits d´auteur

La notice d´utilisation et les textes, les dessins, figures et autres représentations qui y sont contenus sont protégés par la loi sur les droits d´auteur. Les reproductions de tous types et de toutes formes – même partielles – ainsi que l´exploitation et/ou la transmission de son contenu ne sont pas permises sans autorisation écrite du fabricant. Toute violation des ces dispositions ouvre droit à des dommages et intérêts. Les autres droits demeurent réservés.


REMARQUE !

Les indications du contenu, les textes, dessins, figures et autres représentations sont protégés par les droits d´auteur et soumis à d´autres droits de propriété industrielle. Toute exploitation abusive est passible de peine.

1.5 Déclaration de conformité

L´appareil correspond aux normes et directives actuelles de l´Union européenne.
Nous l´attestons dans la déclaration de conformité CE.
Nous vous ferons volontiers parvenir sur demande la déclaration de conformité correspondante.

2. Sécurité

Ce chapitre donne un aperçu de tous les aspects importants de la sécurité.

De plus, des consignes concrètes de sécurité visant à écarter les dangers sont mentionnées dans les chapitres individuels et caractérisées par des symboles. Veiller en outre à respecter les pictogrammes indiqués sur l´appareil, les étiquettes et les inscriptions et à en préserver leur lisibilité.

L´observation de toutes les consignes de sécurité permet une protection optimale contre les risques et garantit un fonctionnement sûr et sans défaut de l´appareil.

2.1 Généralités

L´appareil est conçu d´après les règles techniques valables actuellement. Néanmoins, celui-ci peut comporter des risques en cas d´utilisation non conforme ou inappropriée.

La connaissance du contenu de la présente notice d´utilisation constitue une des conditions qui vous permet de vous protéger contre les risques, d´éviter les erreurs et, par conséquent, d´assurer une utilisation sûre et à l´abri des pannes.

Pour éviter tout risque et garantir une performance optimale de l´appareil, celui-ci ne doit être ni modifié ni transformé sans autorisation exprès du fabricant.

N´utiliser l´appareil que lorsque celui-ci est en parfait état de sécurité et de fonctionnement.

2.2 Consignes de sécurité relatives à l´usage de l´appareil

Les indications afférentes à la sécurité du travail se réfèrent aux ordonnances de l´Union européenne valables au moment de la fabrication de l´appareil.

En cas d´usage commercial de l´appareil, l´exploitant s´engage, pendant la durée totale de son utilisation, à constater la conformité des mesures citées en matière de sécurité du travail avec l´état actuel de l´arsenal de conseils et à respecter les nouvelles prescriptions.

A l´extérieur de l´Union européenne, respecter les lois sur la sécurité du travail et les dispositions régionales en vigueur sur le lieu d´exploitation de l´appareil.

Outre les consignes en matière de sécurité du travail mentionnées dans la présente notice d´utilisation, il convient d´observer et de respecter les consignes de sécurité et de prévention des accidents universelles pour le domaine d´utilisation de l´appareil, ainsi que les dispositions de protection de l´environnement en vigueur.



ATTENTION !

- o L’appareil n’est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) aux moyens physiques, sensoriels ou intellectuels limités, ou sans expérience suffisante et/ou sans connaissances suffisantes, à moins que ces personnes se trouvent sous la surveillance d’une personne responsable de leur sécurité ou qu’elles obtiennent de cette personne les indications pour utiliser l’appareil.
- o Les enfants devraient se trouver sous surveillance afin d’être sûr qu’ils ne s’amusent pas avec l’appareil.
- o Conserver soigneusement le présent mode d'emploi. En cas de cession de l´appareil à une tierce personne, il faut lui remettre également la notice d´utilisation.
- o Toutes les personnes qui utilisent l´appareil doivent se tenir aux indications mentionnées dans la notice d´utilisation et respecter les consignes de sécurité.
- o N´utiliser l´appareil que dans des locaux fermés.

2.3 Utilisation conforme



ATTENTION !

Cet appareil n’a été fabriqué et conçu que pour une utilisation commerciale par le personnel spécialisé dans les cuisines professionnelles.

La sécurité de fonctionnement de l´appareil est garantie uniquement lors de l´utilisation conforme de celui-ci.

Toutes les interventions techniques, également le montage et la mise en état doivent être uniquement effectués par le service après-vente qualifié.

Le four à convection avec vapeur est **exclusivement** destiné à **préparer des plats appropriés.**



ATTENTION !

Toute autre utilisation que celle indiquée et/ou toute utilisation différente de l´appareil est interdite et est considérée comme non conforme.

Les prétentions de tous types contre le fabricant et/ou ses fondés de pouvoir par suite de dommages résultant d´une utilisation non conforme de l´appareil sont exclues.

L´exploitant est seul responsable en cas de dommages liés à une utilisation non conforme.

3. Transport, emballage et stockage

3.1 Inspection suite au transport

Vérifier l´intégralité et l´absence de dommages dus au transport dès réception du produit.

En cas de dommages identifiables extérieurement dus au transport, refuser ou accepter le produit livré uniquement sous réserve. Noter l´étendue du dommage sur les documents de transport/le bon de livraison du transporteur. Engager une réclamation.

Dès détection des défauts cachés, formuler immédiatement une réclamation, les prétentions à dommages et intérêts étant valables uniquement dans les délais prescrits.

3.2 Emballage

Ne jeter le carton extérieur de l´appareil. Vous en avez besoin éventuellement pour garder l´appareil, lors d´un déménagement ou lorsque vous devez envoyer l´appareil à notre service après-vente en cas d´éventuels dommages. Retirer complètement les emballages extérieur et intérieur avant la mise en service de l´appareil.

 ***REMARQUE !***

Si vous désirez éliminer l´emballage, respectez les consignes en vigueur dans votre pays. Réintroduisez les matériaux d´emballage récupérables dans le circuit de recyclage.

Contrôlez si l´appareil et les accessoires sont complets. S´il devait manquer des éléments, veuillez contacter notre service après-vente.

3.3 Stockage

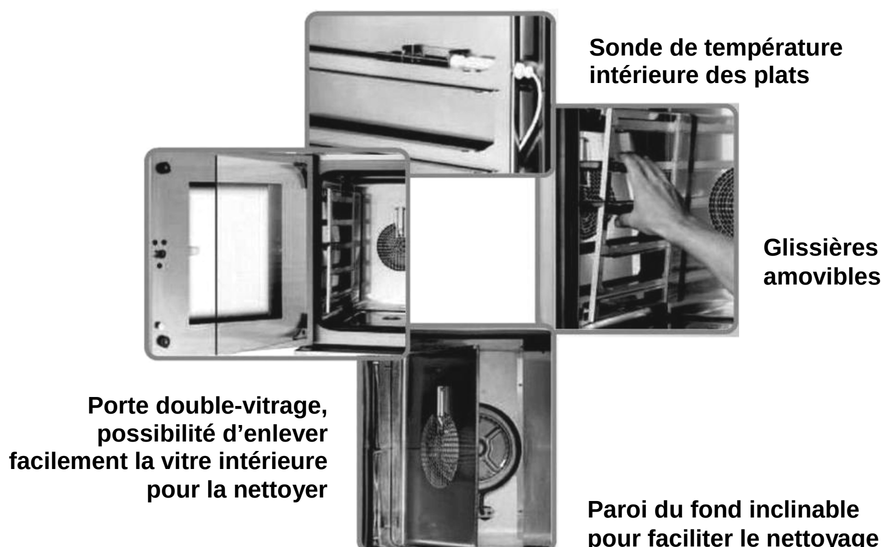
Garder les emballages fermés jusqu´à l´installation de l´appareil et en respectant les indications d´installation et de stockage apposées à l´extérieur.

Stocker les emballages uniquement dans les conditions suivantes :

- Ne pas garder les emballages à l´extérieur.
- Les tenir à l´abri de l´humidité et de la poussière.
- Ne pas les exposer aux fluides agressifs.
- Les protéger des rayons du soleil.
- Eviter les secousses mécaniques.
- En cas de stockage prolongé (> 3 mois), contrôler régulièrement l´état général de tous les éléments et de l´emballage. Si nécessaire, les rafraîchir et les renouveler.

4. Caractéristiques techniques
4.1 Caractéristiques du four à convection avec vapeur

- En acier au chrome-nickel 18/10
- Mise en marche à l'aide d'un bouton ou d'une commande électronique permettant de mémoriser 20 programmes dans 6 groupes différents
- Capacité max 10 bacs GN 1/1 ou plaques de cuisson 600 x 400 mm
- Le moteur inversé (rotation gauche-droite) assure un environnement optimal pour le traitement thermique
- Fabrication de la vapeur par pulvérisation directe
- Eclairage intérieur
- Glissières transversales pratiques pour bacs GN (jusqu'à 5 x 2/3 avec glissières dans le sens de la longueur)
- Voyants DEL supplémentaires pour la température, la durée, la vapeur, la température intérieure des plats
- Sonde de température intérieure des plats
- Porte double-vitrage, possibilité d'enlever facilement la vitre intérieure pour la nettoyer
- Glissières amovibles
- Paroi du fond inclinable pour faciliter le nettoyage
- Raccordement à l'eau 3/4 pouce
- Symboles simples pour une utilisation efficace



4.2 Indications techniques

Nom	Four à convection avec vapeur Basic Steam Easy+		
Modèle :	**BS 5230**	**BS 6110**	**BS 10110**
N° d'article :	**116.812**	**116.816**	**116.820**
Capacité :	Jusqu'à 5 x 2/3 GN	Jusqu'à 6 x 1/1 GN ou 6 plaques 600 x 400	Jusqu'à 10 x 1/1 GN ou 10 plaques 600 x 400
Espacement entre les plaques :	75 mm		
Plage de températures :	0° – 270℃		
Réglage de la durée :	Jusqu'à 9 heures 59 minutes		
Puissance de raccordement :	3,3 kW / 230 V	9,2 k W / 3 NAC 400 V	13,7 k W / 3 NAC 400 V
Raccordement de l'eau :	3/4"		
Pression de l'eau :	min. 2 bar, max. 3 bar		
Dimensions (larg. x prof. x haut. mm) :	635 x 770 x 685	965 x 830 x 770	965 x 830 x 1070
Poids :	50 kg	70 kg	110 kg

Nom	Four à convection avec vapeur Comfort Steam		
Modèle :	**CS 5230**	**CS 4110**	**CS 6110**
N° d'article :	**116.412**	**116.414**	**116.416**
Capacité :	Jusqu'à 5 x 2/3 GN	Jusqu'à 4 x 1/1 GN ou 4 plaques 600 x 400	Jusqu'à 6 x 1/1 GN ou 6 plaques 600 x 400
Espacement entre les plaques :	75 mm		
Plage de températures :	0° – 270℃		
Réglage de la durée :	Jusqu'à 9 heures 59 minutes		
Puissance de raccordement :	3,3 kW / 230 V	6,8 k W / 3 NAC 400 V	9,2 k W / 3 NAC 400 V
Raccordement de l'eau :	3/4"		
Pression de l'eau :	min. 2 bar, max. 3 bar		
Dimensions (larg. x prof. x haut. mm) :	635 x 770 x 685	965 x 830 x 6100	965 x 830 x 770
Poids :	50 kg	60 kg	70 kg

Sous réserve de modifications !

Accessoires (non compris)



Soupape de réduction

pour fours à convection et
fours à convection avec vapeur

En cuivre chromé, raccordement 3/4 “ prévu pour 3 bar, réglage entre 1-6 bar, pression entrante max. 16 bar
Température de travail max 65 ℃

N° d’article 533.051

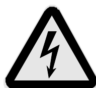


Structure pour fours à convection avec vapeur pour 6 et 10 bacs

Inox
Charge maximum : 10 x 1/1 GN
Dimensions : larg. 975 x prof. 700 x haut. 741 mm
Poids : 19,2 kg

N° d’article 115.067

5. Installation et utilisation
5.1 Consignes de sécurité



AVERTISSEMENT ! Risque lié au courant électrique !

L'appareil ne peut être branché qu'à une prise monophasée conforme, avec système de protection.

Ne jamais retirer la fiche de la prise en tirant sur le câble.

Le câble d'alimentation ne doit pas entrer en contact avec des pièces chaudes.

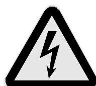
- Veiller à ce que le cordon n´entre pas en contact avec des sources de chaleur ou des arêtes vives. Ne pas laisser le cordon pendre du bord d´une table ou d´un comptoir.



AVERTISSEMENT! Surfaces chaudes!

Durant le fonctionnement, certains éléments de l'appareil s'échauffent fortement. Afin d'éviter les brulûres, ne pas toucher les éléments soumis à de fortes températures!

- Ne pas utiliser l´appareil lorsque celui-ci ne fonctionne pas correctement, est endommagé ou tombé par terre.
- N´utiliser aucun accessoire ou aucune pièce détachée non recommandés par le fabricant. Ceux-ci pourraient présenter un danger pour l´utilisateur ou endommager l´appareil et entraîner des dommages corporels, en plus la garantie expire.
- Ne pas poser le cordon sur la moquette ou autres isolations thermiques. Ne pas couvrir le cordon. Tenir le cordon éloigné des zones de travail.
- Ne pas bouger ou pencher l'appareil pendant le fonctionnement.



AVERTISSEMENT ! Risque lié au courant électrique !

L´appareil peut causer des blessures en cas d´installation non conforme.

Avant de procéder à son installation, comparer les données du réseau électrique local aux indications techniques de l´appareil (voir plaque signalétique).

Brancher l´appareil uniquement lorsqu´il y a conformité!

Respecter les consignes de sécurité !

5.2 Installation et branchement

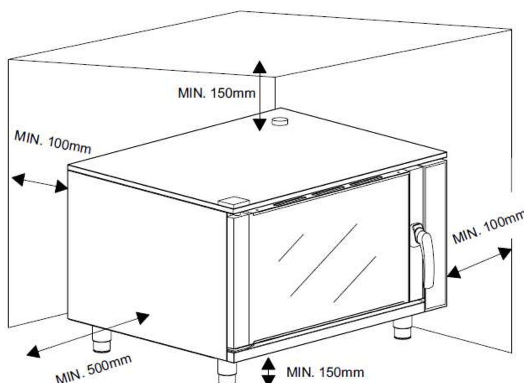


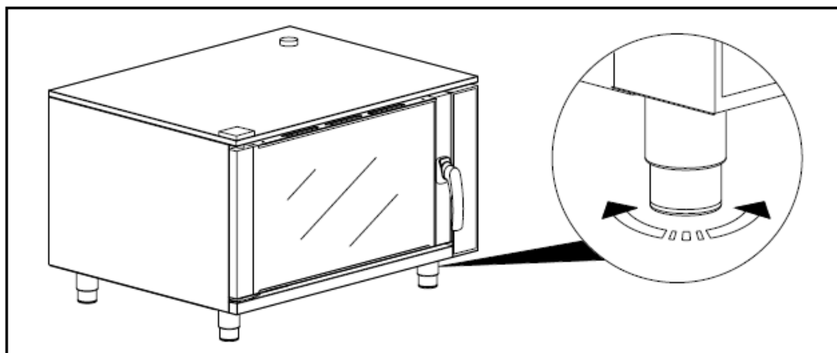
ATTENTION !

<u>Seul</u> un personnel qualifié peut installer et entretenir l'appareil !

Installation

- Déballer l'appareil et éliminer le matériel d'emballage.
- Installer l'appareil sur un sol plat et sûr, résistant au poids de l'appareil et aux températures élevées.
- **Ne jamais** installer l'appareil sur un sol inflammable.
- Ne pas installer l'appareil proche d'une source de feu ouvert, de fours électriques, de fours à bois ou autres sources de chaleur.
- Installer l'appareil dans un espace bien ventilé. L'appareil doit être installé dans un espace suffisamment ventilé, le mieux étant sous la hotte de cuisine, transportant la fumée vers l'extérieur.
- Ne pas oublier que les ouvertures de ventilation ne doivent ni être voilées ni bloquées.
- Ne pas installer l'appareil directement sur le mur ou autres objets conçus dans des matériaux inflammables.
- Conserver un espace min. de **300 mm** du plafond, si celui-ci est conçu dans un matériau inflammable ou s'il ne dispose pas d'une isolation à la chaleur.
- Pour permettre l'installation et l'entretien de l'appareil, l'espace entre la paroi du côté gauche de l'appareil et le mur ou l'appareil voisin doit être min. de **500 mm** (cf. figure ci-contre).
- Conserver un espace min. de **100 mm** du mur ou autres objets à droite et à l'arrière de l'appareil et de **150 mm** du haut.





- Mettre à niveau et régler la hauteur de l'appareil à l'aide des pieds réglables, comme montré sur la figure ci-dessus. De grandes différences de hauteur ou d'inclinaison peuvent avoir des effets négatifs sur le fonctionnement de l'appareil.
- Avant de démarrer l'appareil, retirer la feuille de protection. Retirer la feuille lentement pour qu'il ne reste pas de traces de colle sur la surface de l'appareil. Pour retirer les traces de colle éventuelles, utiliser un dissolvant approprié.

 ***ATTENTION !***

L'appareil n'est pas prévu pour être encastré ou installé en série !

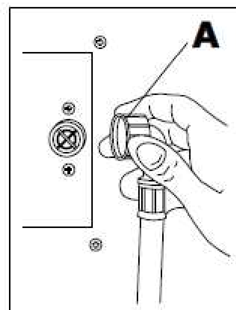
Raccordement

Raccordement au réseau électrique

- Avant de brancher l'appareil au courant, s'assurer que la tension nominale et la fréquence inscrites sur la plaque signalétique sont conformes aux valeurs du réseau électrique en présence.
  L'écart maximum de tension doit être de ± 10%.
- Vérifier qu'il existe un raccordement SL adapté conformément au règlement. Lors du raccordement de l'appareil au réseau électrique, faire attention à utiliser une coupe de câble adaptée.
- Lors du raccordement au courant, utiliser entre l'appareil et le réseau électrique, selon la charge, un interrupteur multipolaire. L'interrupteur, avec un espace minimum de 3 mm entre chaque raccord, doit être placé en un endroit facile d'accès.
- Le raccordement à l'alimentation électrique doit être effectué conformément aux régulations internationales, nationales et régionales en vigueur.
- Si l'appareil est branché au système de compensation du potentiel, les directives en vigueur font autorité.

Raccordement à l’eau

- Faire en sorte que l’arrivée d’eau se trouve proche de l’appareil.
- Si une nouvelle installation doit être réalisée, avant de raccorder l’appareil au réseau de distribution d’eau, laisser couler une quantité d’eau suffisante pour éviter que toute pollution soit filtrée à l’intérieur des valves magnétiques.
- Raccorder le cordon flexible en appuyant sur le raccord (3/4” G) de l’appareil et en tournant l’embout (**A** –sur la fig. ci-contre). Raccorder l’autre bout du tuyau au réseau de distribution d’eau froide et, entre ces éléments, raccorder le filtre mécanique et le robinet fermant.
- Pour que l’appareil fonctionne correctement, éviter toute formation de couche de calcaire dans le réservoir où la dureté de l’eau bouillante **ne doit pas dépasser 7°dH** . Si la dureté de l’eau est **supérieure à** 7°**dH, raccorder** l’appareil à un dispositif de mollification de l’eau.



 ***CONSEIL !***

La pression hydraulique doit être de 2-3 bar. En cas de pression plus forte, raccorder une soupape de réduction.

Matériel de protection

L’appareil est équipé des matériaux de sécurité et de protection suivants :

Un thermostat de sécurité dans la zone de cuisson : en cas d’échauffement de la zone de cuisson, le thermostat réagit et interrompt l’alimentation de courant pour les éléments chauffants de soutien.

Un détecteur d’ouverture de porte interrompt le fonctionnement du four lorsque la porte est ouverte : le système de chauffage et de soufflage sont également stoppés.

Dans le système électrique, un **coupe-circuit 250 V – 200 mA** est appliqué.

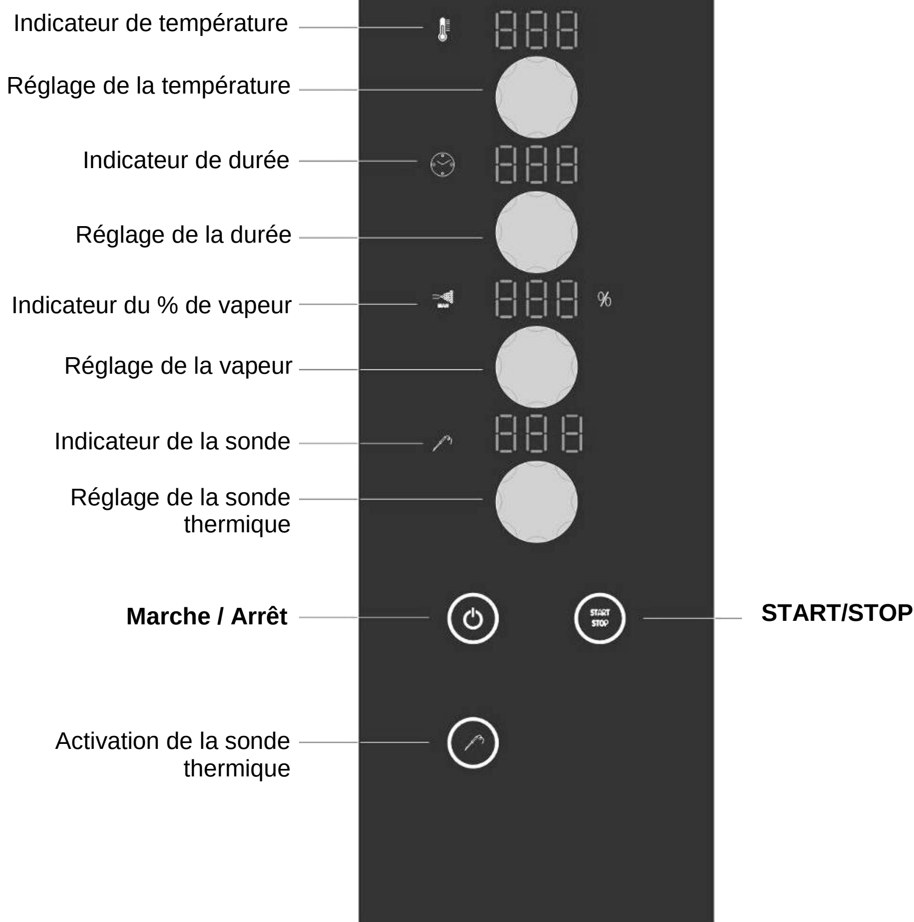
5.3 Utilisation

- Avant toute utilisation de l’appareil, le nettoyer avec soin (voir § **6.2 Nettoyage**).
- Avant de démarrer l’appareil, vérifier si l’installation est correcte, si l’appareil est stable, nivelé et si le raccordement électrique et au réseau de distribution d’eau sont correctement effectués.
- Placer les plats souhaités dans des bacs GN, les placer dans la zone de cuisson et allumer l’appareil conformément aux instructions ci-dessous.

Fours à convection avec vapeur Basic Steam Easy+

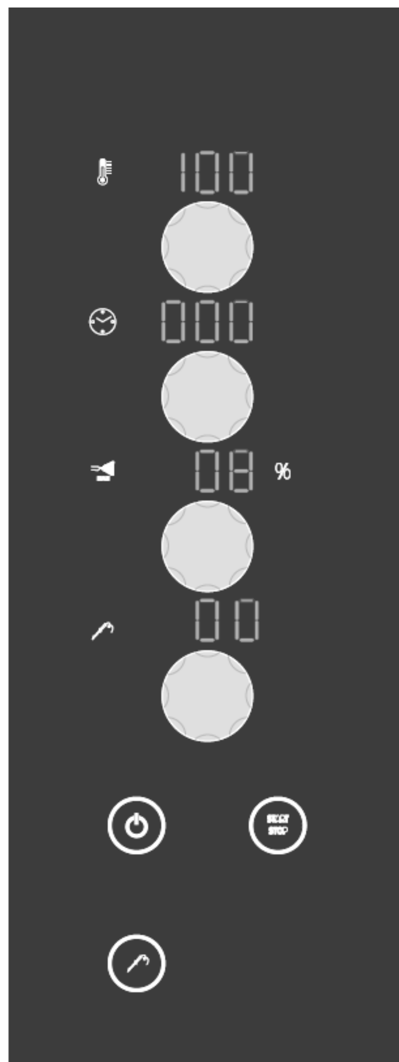
BS 5230 / 116.812 **BS 6110 / 116.816** **BS 10110 / 116.820**

Boutons de commande



Fonctions des boutons

Bouton Marche/Arrêt



Si l'appareil est sous tension, le nom du programme apparaît pendant quelques secondes dans la zone d'affichage. Ensuite, l'appareil passe en **mode ARRET** et le bouton **Marche/Arrêt** s'allume sur le panneau d'affichage**,** et l'appareil est mis en veille jusqu'aux prochains réglages.

En appuyant sur le bouton **Marche/Arrêt**, l'appareil s'allume et tous les voyants de la zone d'affichage s'allument. Les indicateurs de réglages par défaut suivants apparaissent :

Température- Réglage par défaut **100 °C**

Durée- Réglage par défaut **000**

Vapeur- Réglage par défaut **00 %**

Il est maintenant possible d'effectuer les réglages souhaités en appuyant ou en tournant le bouton.

Pour régler la **température** souhaitée, utiliser le bouton de réglage de la température, l'indicateur de température clignote pendant 15 secondes et enregistre la valeur indiquée.

Pour régler la **durée** souhaitée, utiliser le bouton de réglage de la durée. L'indicateur de durée clignote pendant 15 secondes. Si aucun autre réglage n'est effectué pendant ce temps, la valeur indiquée est enregistrée.

Il est aussi possible de régler la **puissance de la vapeur**. Après avoir sélectionné la valeur souhaitée, l'indicateur clignote pendant 15 secondes, puis la valeur est enregistrée si aucun autre réglage n'est effectué.

Si, avant la fin des 15 secondes, un nouveau réglage est effectué en tournant ou en appuyant sur le bouton, l'appareil enregistre immédiatement les dernières valeurs sélectionnées.

Si l'appareil est en mode **STOP** et si pendant 15 minutes aucune activité n'est présente, l'appareil s'éteint automatiquement, comme après avoir appuyé sur le bouton **Marche / Arrêt**.

Le bouton **Marche /Arrêt** est inactif pendant la cuisson. Pour activer ce bouton, appuyer tout d'abord sur le bouton **START/STOP**. Si l'on éteint l'appareil avec le bouton **Marche / Arrêt** ou s'il s'éteint une fois le temps de cuisson écoulé, les paramètres enregistrés en dernier sont conservés pendant 5 minutes dans la mémoire de l'appareil.

L'appareil est réinitialisé dans les 5 minutes suivant son arrêt, puis les valeurs de chaque paramètre reprennent leurs valeurs par défaut.

Bouton START/STOP

Le fait d'appuyer sur le bouton **START/STOP** démarre la cuisson, et allume l'éclairage intérieur de l'appareil.

L'indicateur de température affiche la température réglée dans la zone de cuisson, et le voyant DEL correspondant reste allumé tant que la valeur enregistrée n'est pas atteinte, et si la valeur enregistrée est dépassée il s'éteint; il se rallume si la température n'atteint pas la valeur sélectionnée.

L'indicateur de durée effectue le décompte du temps enregistré et le voyant DEL correspondant clignote. Une fois le décompte terminé, la DEL reste allumée.

L'indicateur de vapeur affiche en permanence la valeur sélectionnée, et le voyant DEL correspondant s'allume si la vaporisation est en marche.

Lorsque l'on appuie sur le bouton **START/STOP** pendant la cuisson, celle-ci est interrompue. Tous les paramètres enregistrés sont conservés. Lors de la reprise, la cuisson reprend depuis le moment de son interruption. En appuyant une nouvelle fois sur le bouton **START/STOP**, la cuisson reprend avec les paramètres enregistrés (ayant éventuellement été changés) qui ont été mémorisés.

Une fois le temps de cuisson écoulé, un signal sonore retentit pendant 10 secondes ou bien jusqu'à ouverture de la porte, puis l'appareil passe en mode **Arrêt**.

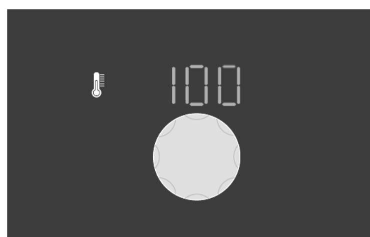
Ouvrir la porte pendant le fonctionnement de l'appareil équivaut à appuyer sur le bouton **START/STOP**. En fermant de nouveau la porte, l'appareil se rallume automatiquement.

Bouton de réglage de la température

Réglage de **0 °C** à **270 °C**

Température par défaut : **100 °C**

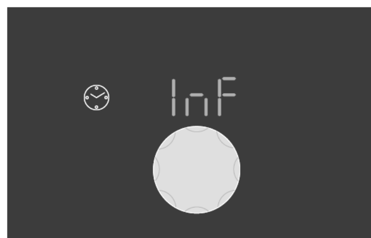
Pendant le cycle de cuisson, il est possible de changer les valeurs enregistrées en appuyant et en tournant le bouton de réglage des températures.



Bouton de réglage de la durée

Réglage de **0.00** à **9.59**

Durée par défaut : **0.00**



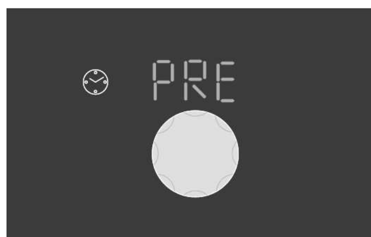
Au début du réglage, appuyer sur le bouton de réglage de la durée et tourner le bouton pour sélectionner un temps de cuisson en heures et minutes.

Dès que l'on dépasse la durée maximale **9.59**, le mode de cuisson passe en mode infini et l'indicateur de durée affiche l'information **« InF »**. Dans ce mode, l'appareil fonctionne pour une durée indéterminée.

Au contraire, en diminuant la durée à partir du mode de cuisson infini, on revient à la durée minimum.

Préchauffage

Appuyer et tourner le bouton de durée dans le sens inverse des aiguilles d'une montre en-dessous de **0.00** active la fonction de préchauffage. A la place de l'indicateur de durée, l'information **« PRE »** s'affiche.



En activant la cuisson avec le bouton **START/STOP**, l'appareil commence à fonctionner.

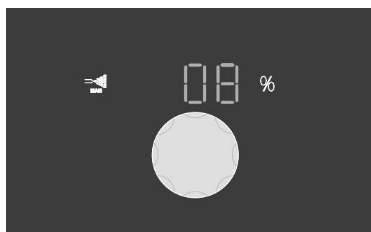
Quand la température enregistrée est atteinte, un signal sonore retentit jusqu'à l'ouverture de la porte de l'appareil. Les valeurs sont remises à zéro et l'utilisateur est de nouveau en phase initiale d'enregistrement des valeurs.

Appuyer sur le bouton de réglage de la durée et le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre fait revenir l'indicateur de durée en position **000** et éteint la fonction de préchauffage.

Bouton de réglage de la vapeur

Réglage de **0** à **99**

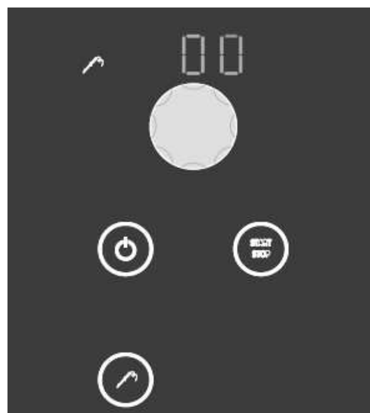
Vapeur par défaut : **00**



La valeur par défaut **00**de l'indicateur de vapeur clignote.

Appuyer et tourner le bouton de réglage de la vapeur pour sélectionner la valeur souhaitée.

Bouton de réglage de la sonde thermique / Bouton d'activation de la sonde thermique

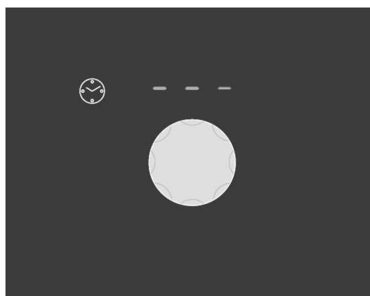


Réglage de **0 °C** à **99 °C**

Température intérieure du plat par défaut : **0°C**

En appuyant sur le bouton d'activation de la sonde thermique, le voyant DEL s'allume en continu.

L'indicateur de durée passe d'un affichage à 3 chiffres « **000 »** à un affichage à 2 chiffre **« 00 »**.



La fonction de cuisson avec la durée n'est plus disponible, et l'indicateur correspondant affiche trois traits (---).

Appuyer sur le bouton de réglage de la sonde thermique et le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à obtention de la température voulue à l'intérieur du plat. Sur l'indicateur de durée s'affiche le temps écoulé depuis le début de la cuisson.

Quand la température à l'intérieur du plat atteint la valeur enregistrée, l'appareil s'arrête, comme lors de l'utilisation de la cuisson chronométrée quand on arrive à 0".

Après la cuisson

- Appuyer sur le bouton **Marche/Arrêt** pour éteindre l'appareil.
- Fermer les valves d'alimentation d'eau.
- Débrancher l'alimentation électrique à l'aide de l'interrupteur principal.

Fours à convection avec vapeur Comfort Steam

CS 5230 / 116.412 CS 4110 / 116.414 CS 6110 / 116.416

Boutons de commande digitaux

Marche / Arrêt



Indicateur de température



Voyant DEL de température

Bouton de réglage de la température



Indicateur de durée et de la sonde thermique



Voyant DEL de la température intérieure des plats

Bouton de réglage de la durée



Indicateur du % de vapeur



Voyant DEL de la vapeur

Bouton de vaporisation manuelle



Indicateur des programmes



Bouton de réglage des programmes





Bouton de réglage des étapes du programme

Bouton pour descendre





Bouton pour monter

Bouton d’activation de la sonde thermique





Bouton **START/STOP**

Fonctions des boutons

Bouton Marche / Arrêt

Quand l’appareil est sous tension, le nom du programme apparaît en quelques secondes. Ensuite, l’appareil passe en **mode ARRET** et dans les boutons de commande, le bouton **Marche/Arrêt** s’allume et l’appareil est mis en veille jusqu’aux prochains réglages.



En appuyant sur le bouton **Marche/Arrêt**, l’appareil s’allume et tous les voyants du panneau d’affichage s’allument. L’indicateur de température clignote. Les réglages par défauts sont affichés par les indicateurs :

Température- réglage par défaut **100℃**
Durée- réglage par défaut **000**
Vapeur- réglage par défaut **00 %**
Programme- réglage par défaut **MA**

(**MA** – mode d’utilisation manuelle)

Il est alors possible d’effectuer les réglages souhaités.

Déterminer la **température** souhaitée à l’aide des boutons « **-** » ou « **+** ». L’indicateur de température clignote pendant 15 secondes et enregistre la valeur indiquée. Cette valeur sera affichée à l’emplacement de l’indicateur de température.

L’indicateur de durée clignote.

Régler le **temps de cuisson** à l’aide des boutons **« - »** ou «**+ »**. L’indicateur de durée clignote pendant 15 secondes et enregistre la valeur indiquée. Cette valeur sera affichée à l’emplacement de l’indicateur de durée.

L’indicateur de vapeur clignote.

Il est possible de régler la **puissance de la vapeur** avec les boutons **« - »** ou « **+ »**. Une fois la valeur souhaitée enregistrée, l’indicateur de vapeur clignote pendant 15 secondes et enregistre la valeur indiquée si aucun nouveau réglage n’est effectué.

 ***REMARQUE !***

Si de nouveaux réglages sont effectués avant la fin des 15 secondes en appuyant sur l'un des boutons de réglage, l'appareil enregistre immédiatement les nouvelles valeurs indiquées.

Le réglage des valeurs est terminé et les réglages effectués s'affichent sur les indicateurs correspondants.

Quand l'indicateur des programmes indique **MA** et ne clignote pas, appuyer sur le bouton de réglage des programmes **P,** pour accéder aux fonctions de programmation.

Pendant la cuisson, il est possible de changer les paramètres enregistrés en appuyant sur les boutons de réglage correspondants (température, durée, vapeur) et pour finir sur les boutons **« - »** ou « **+ ».** Afin de confirmer les valeurs modifiées, appuyer sur le bouton de réglage correspondant ou attendre 15 secondes, jusqu'à ce que les valeurs modifiées soient enregistrées.

Si l'appareil est en mode **STOP** et pendant 15 minutes ininterrompues rien ne se passe, l'appareil s'éteint automatiquement, comme après avoir appuyé sur le bouton **Marche/Arrêt**.

Le bouton **Marche/Arrêt** est inactif pendant la cuisson. Pour l'activer, appuyer sur le bouton **START/STOP**. Lorsque l'on éteint l'appareil avec le bouton **Marche/Arrêt** (ou après que le temps de cuisson soit écoulé), les derniers paramètres enregistrés sont conservés pendant 5 minutes dans la mémoire de l'appareil.

Cinq minutes après avoir éteint, l'appareil est réinitialisé et la fonction **MA** s'allume (mode manuel).

Bouton START/STOP



Le fait d’appuyer sur le bouton **START/STOP** démarre la cuisson et l’éclairage intérieur du four s’allume.

L’indicateur de température affiche la température réglée pour l’intérieur de la zone de cuisson et le voyant DEL correspondant s’allume jusqu’à ce que la valeur sélectionnée soit atteinte. Il s’éteint quand la valeur sélectionnée est dépassée et se rallume si la valeur enregistrée n’est pas atteinte.

L’indicateur de durée effectue le décompte du temps de cuisson et le voyant DEL correspondant clignote. Une fois le temps écoulé, le voyant DEL reste allumé.

L’indicateur de vapeur s’allume en continu et affiche la valeur enregistrée, et le voyant DEL correspondant s’allume lors de la vaporisation.

L’indicateur de programme reste en position permanente sur **MA** (mode manuel) ou, si un programme est utilisé, le numéro du programme enregistré s’affiche ainsi que l’étape correspondante du programme si l’étape a été enregistrée.

Le fait d’appuyer sur le bouton **START/STOP** pendant la cuisson interrompt la cuisson. Tous les paramètres enregistrés sont conservés. La cuisson reprend à partir du moment où elle a été interrompue. En appuyant de nouveau sur le bouton **START/STOP**, la cuisson reprend et les paramètres enregistrés (ayant éventuellement été changés) sont conservés.

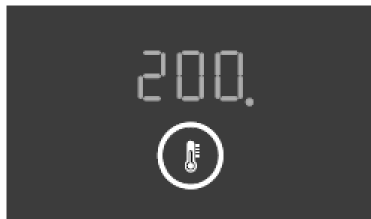
Une fois le temps de cuisson écoulé, un signal sonore retentit pendant 10 secondes ou jusqu’à l’ouverture de la porte. Ainsi l’appareil passe en mode **ARRET**.

Ouvrir la porte pendant la cuisson équivaut à appuyer sur le bouton **START/STOP**. Si l’on ferme la porte de nouveau, l’appareil se rallume automatiquement.

Bouton de réglage de la température

Réglage de **0 °C** à **270 °C**

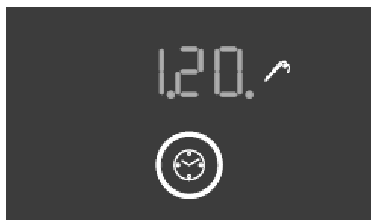
Température par défaut : **100 °C**



Pendant le cycle de cuisson, il est possible de changer la valeur enregistrée en appuyant tout d'abord sur le bouton de réglage de la température.

Quand l'indicateur de température clignote, on peut modifier la température avec les boutons **« - »** ou **« + »**.

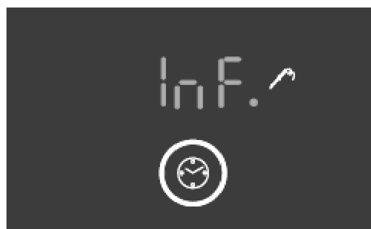
Bouton de réglage de la durée



Réglage de **0.00** à **9.59**

Durée par défaut : **000**

Sélectionner un temps en heures et minutes à l'aide du bouton **« + »**.



Quand on dépasse la valeur **9.59**, le mode de cuisson passe en mode infini et l'information **« InF »** s'affiche dans l'indicateur de durée. Ainsi l'appareil fonctionne pour une durée infinie.

Au contraire, lorsque l'on appuie sur le bouton **« - »** depuis le mode de cuisson infini, on revient à la durée minimum.

Préchauffage



En appuyant longtemps sur le bouton de réglage de la durée, la fonction de préchauffage s'active. Si l'on est en mode manuel ou à la première étape d'un programme, l'information **« PRE »** s'affiche à l'emplacement de l'indicateur de durée. [2]

Si l'on allume la cuisson à l'aide du bouton **START/STOP**, l'appareil commence à fonctionner. Quand la température enregistrée est atteinte, un signal sonore retentit jusqu'à ouverture de la porte.

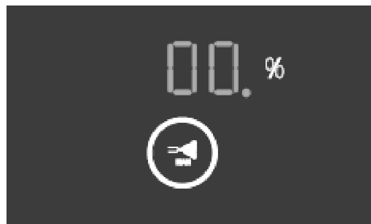
Fermer de nouveau la porte quand l'appareil est programmé sur l'un des programmes active automatiquement l'étape suivante du programme.

En mode manuel, lors de la fermeture de la porte, toutes les valeurs sont remises à zéro, et l'utilisateur se retrouve en phase initiale de sélection des valeurs. Lorsque l'on appuie sur le bouton de réglage de la durée, l'indicateur de durée affiche **000**, ce qui indique que le préchauffage est arrêté.

Bouton de réglage de la vapeur

Réglage de **0** à **99**

Vapeur par défaut : **00**



La valeur **00%** clignote dans l'indicateur de vapeur.

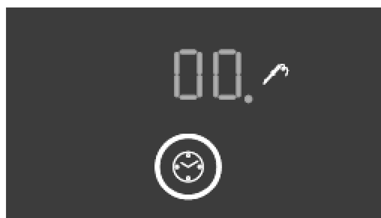
Appuyer sur le bouton de réglage de la vapeur et sélectionner la valeur souhaitée à l'aide des boutons **« - »** ou **« + »**.

Pendant la cuisson il est possible de modifier les valeurs sélectionnées en appuyant de nouveau sur le bouton de réglage de la vapeur. Quand l'indicateur de vapeur clignote, changer la valeur à l'aide des boutons « **- »** ou **« + »**.

Réglage de la sonde thermique / Bouton d'activation de la sonde thermique

Réglage de **0 °C** à **99 °C**

Température intérieure du plat
par défaut : **0°C**



En appuyant sur le bouton d'activation de la sonde thermique, le voyant DEL s'allume en continu.

L'indicateur de durée passe d'un affichage à 3 chiffres **« 000 »** à un affichage à 2 chiffres **« 00 »**.

Lors de l'activation de la sonde thermique, la fonction durée est désactivée.



Sélectionner la température intérieure du plat souhaitée à l'aide des boutons **« - »** ou « **+ »**.

La température intérieure du plat mesurée s'affiche à l'emplacement de l'indicateur de durée.

Une fois la température intérieure du plat atteinte, l'appareil fonctionne comme si la durée était de « 0 ».

Bouton de réglage des programmes (indicateur des phases/étapes du programme)

Programmes

L'appareil peut mémoriser **20 programmes à 6 étapes (phases)**.

Enregistrement du programme



En appuyant sur le bouton de programme **P**, l'indicateur de programme clignote. Sélectionner le programme à enregistrer ou à modifier à l'aide des boutons **« - »** ou « **+** **»**.

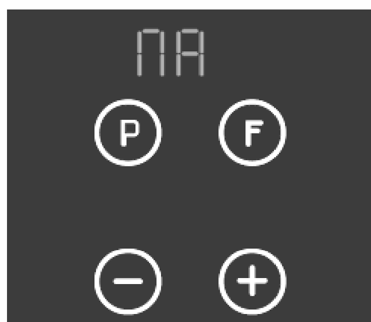
Pour confirmer, attendre 15 secondes ou appuyer sur le bouton de programmes **P**.

Si l'on souhaite mémoriser un programme ayant un nombre de phases plus important (étapes du programme), appuyer sur le bouton **F** et régler la phase sur **1** à l'aide du bouton **« + » (première phase/étape du programme)**.

Ensuite, enregistrer tous les paramètres souhaités, puis appuyer de nouveau sur le bouton **F** et le bouton « **+** **»** pour passer à la **deuxième phase**.

Si l'enregistrement des données pour toutes les phases souhaitées est terminé, appuyer sur le bouton **P** pour confirmer le réglage.

Réglage en mode manuel

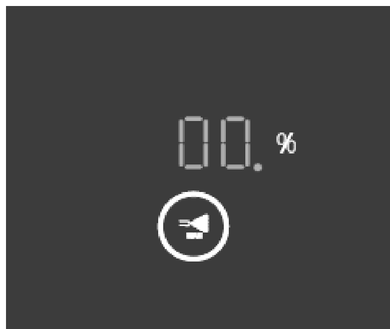


Pour revenir en mode manuel, appuyer sur les boutons **« - »** ou « **+** **»,** jusqu'à ce que l'indicateur de programmes affiche **MA**. Pour confirmer, appuyer sur le bouton de programmes **P** ou attendre 15 secondes.

Changement temporaire

Pendant la cuisson, il est possible de modifier les valeurs sélectionnées précédemment en appuyant sur les boutons de réglage de la température, de la durée ou de la vapeur. Les valeurs enregistrées dans la mémoire du programme de départ ne sont pas modifiées.

Bouton de vaporisation manuelle



Cette fonction n'est disponible que lors de la cuisson et si la température est **supérieure à 100℃**.

Appuyer sur ce bouton pendant au moins 10 secondes pour que la durée (en secondes) s'affiche dans l'indicateur de durée. La vaporisation commence quand le bouton est de nouveau relâché, la valeur de la vapeur (en pourcents) précédemment sélectionnée s'affiche dans l'indicateur de vapeur.

Signaux d'alerte



« Pr1 » le détecteur de température dans la zone de cuisson est ouvert ou court-circuité

« Pr2 » la sonde thermique est ouverte, court-circuitée ou absente

Pr s'affiche dans l'indicateur de température

ERR s'affiche dans l'indicateur de durée

Après la cuisson

- Eteindre l'appareil avec le bouton **Marche/Arrêt** si l'appareil ne doit plus être utilisé.
- Fermer la valve d'alimentation d'eau.
- Débrancher l'alimentation électrique à l'aide de l'interrupteur principal.

5.4 Types de traitements thermiques

Type de traitement thermique	Température en °C	Humidité de la chambre de cuisson en %
Cuisson de poisson et de viandes	150 – 230	0 – 40
Cuisson de gâteaux	120 – 220	0 – 20
Cuisson à la vapeur	95 – 130	60 – 100
Cuisson à l'étouffée	90 – 100	60 – 80
Ebouillantage	60 – 90	60 – 90
Grillade	180 – 270	0 – 10
Gratins	220 – 270	0

Traitement thermique à l'aide de l'air chaud

Informations générales

- L'air chaud convient en principe pour tous les mets devant être croustillants et dorés.
- Ce traitement s'effectue à l'aide d'air pulsé. Grâce au mouvement de l'air, une dorure uniforme du plat est atteinte. Il est possible de choisir la température dans une plage de 50 à 270°C.
- Ne pas utiliser de récipients trop profonds et faire attention à la distance entre les récipients et les plats se trouvant au-dessous. Une circulation optimale de l'air est conservée uniquement si l'espace entre les récipients est suffisant. Il est alors possible d'atteindre de meilleurs résultats dans la préparation des plats.
- L'appareil doit être en principe préchauffé. Afin d'éviter des pertes de température, il est conseillé de préchauffer le four à une température env. 40 à 50°C supérieure à la température nécessaire, dans le but d'adoucir les pertes de température lors de l'ouverture de la porte.

Types de traitements thermiques

Cuisson de viande, gratins, cuisson de gâteaux, …

Indications pratiques

Viande, poissons: Les morceaux à cuire doivent d'abord être fortement saisis. Placer le récipient GN sous le grill, dans lequel s'écoulera le jus de la viande. Placer les morceaux panés sur une plaque en émail car de cette manière, une meilleure dorure du plat est atteinte en raison d'une température optimale.

Gratins: Placer les mets ou les moules sur une plaque de manière à ce que la chaleur provienne principalement du haut.

Rôtissage: Pour rôtir à l'aide du four à convection et à vapeur, régler à une température environ 10 % inférieure à celle d'un four traditionnel. Lors de la préparation de plats préparés, toujours se référer aux indications placées sur l'emballage du produit.

Traitement thermique à l'aide de la sonde de température

Informations générales

- Le traitement thermique à l'aide de la sonde de température permet un contrôle permanent de la température à l'intérieur du produit préparé.
- La mesure de la température à l'intérieur du produit permet un contrôle permanent du processus de préparation des mets. Un travail conséquent signifie moins de pertes lors de la préparation. Chaque degré supérieur à la température optimale à l'intérieur du produit provoque des pertes signifiantes sur la balance.
- La température de la sonde du four à convection et à vapeur réglée en usine à l'allumage est de 20°C. Si la sonde placée sur le c ôté du panneau a été correctement introduite dans le mets, la valeur de la température de la sonde doit être réglée à une valeur inférieure d'au moins 5°C à la température de la chambre de cuisson. A l'aide de la touche sonde de température, il est possible de choisir la température désirée entre 20 et 99°C.

Indications pratiques

L'aiguille devrait toujours être introduite dans le produit étant froide car dans le cas contraire, elle peut provoquer la formation d'un trou de brûlure. Eventuellement, l'aiguille peut être refroidie. Lors de l'introduction de la sonde, choisir l'endroit le plus épais au milieu du mets. Si les morceaux à cuire sont plats, introduire la sonde de côté pour atteindre le milieu.



AVERTISSEMENT! Risque de brûlures!
Durant le fonctionnement, la sonde devient très brûlante!
Pendant le retrait de la sonde, éviter tout contact direct afin d'éviter toute brûlure.
Porter des gants de protection ou utiliser un torchon de cuisine!

Exemples d'utilisation de la sonde de température

Produit d'alimentation	**Etat de traitement thermique**	**Température à l'intérieur en °C**
Filet de boeuf	rosé	55 – 58
Roastbeef	rosé	52 – 58
Rôti de boeuf	bien cuit	80 – 85
Boeuf bouilli	bien cuit	90
Rôti de porc	bien cuit	82
Epaule de porc	bien cuit	78
Pieds de porc	bien cuit	82
Jambonneau	bien cuit	85
Filet mignon	rosé	52 – 58

Epaule salée	rosé	55 – 60
Pâté de foie	bien cuit	78
Rôti de veau	bien cuit	78
Râble de veau	rosé	65 – 70
Poitrine de veau	bien cuit	75 – 78
Gigot d'agneau	bien cuit	78
Poulet	bien cuit	85
Oie	bien cuit	90
Canard	bien cuit	80 – 85
Dinde	bien cuit	80 – 85

Les valeurs données sont des repères. Les différences peuvent provenir d'une qualité ou d'une taille différente et aussi d'exigences au point de vue du produit.

Traitement à l'aide de la vapeur

Informations générales

- Tous les morceaux à cuire et les grandes volailles peuvent être traités à l'aide de la cuisson à la vapeur.
- Ce type de traitement est une combinaison de cuisson à l'air pulsé et à la vapeur. L'air et la vapeur sont déplacés à grande vitesse dans la chambre de cuisson à l'aide d'un ventilateur tournant. Grâce à cela, une distribution optimale de la vapeur et de la dorure est atteinte sans que le mets ne se dessèche. Il est inutile d'arroser les morceaux de viande. De plus, il existe la possibilité de réchauffer les mets de manière à ce qu'ils ne diffèrent en rien des plats fraîchement préparés.
- Afin de faire gratiner fortement la surface du mets, régler à une température supérieure vers la fin de la cuisson.
- Différents types de plats peuvent être préparés en même temps, sans qu'il se produise un transfert de goût ou d'odeur.

Types de traitements thermiques

Cuisson à la vapeur, rafraîchissement,...

Indications pratiques

Viande: Les morceaux à rôtir ne devraient pas être placés trop densément les uns à côté des autres parce qu'aux endroits où ils se touchent, ils ne rôtissent pas. Le jus qui se forme devrait s'écouler dans le récipient GN. Dans ce récipient, il est en même temps possible de faire bouillir p.ex. des os et des légumes dans la sauce consistante.

Rafraîchissement: Ajouter les sauces aux plats seulement après le rafraîchissement, car dans le cas contraire, des morceaux brûlés et invisibles apparaissent ou un chapeau se forme à la surface de la sauce.

Cuisson à la vapeur

Informations générales

- En principe, tout ce qui est cuit à l'eau ou dans un autre liquide peut être cuit à la vapeur. Toutes les sortes de légumes, les entrées consistantes, de nombreuses sortes de viandes et de poissons s'y prêtent.
- Lors de ce type de fonctionnement, le ventilateur fonctionne. Il est possible de choisir librement la température jusqu'à 100℃. Cela signif ie que la cuisson à la vapeur s'effectue au-dessous de 100℃, c'est-à-dire de la manière la plus protectrice pour les mets. Grâce à cela, la forme, le goût et aussi les vitamines, les élements et les substances alimentaires sont conservés au plus haut degré, sans être rincés et jetés avec l'eau de cuisson ou endommagés par la haute température.
- Différents types de plats peuvent être préparés en même temps, sans qu'il se produise un transfert de goût ou d'odeur.

Types de traitements thermiques

Ebouillantage, cuisson à l'étouffée, cuisson à l'eau, cuisson de mets emballés sous vide, blanchiment, décongélation, conservation, …
Indications pratiques

Traitement à l'aide de la vapeur entre 30 et 98℃

Poisson: Préparer sans ajout de jus.

Mets sucrés: Préparer les crèmes dans des moules au choix et couvrir avec une feuille d'aluminium.

Préparation de mets emballés sous vide: Poser les mets emballés sous vide sur le grill.

Préparation à l'aide de la vapeur à 99℃

Légumes: Passer brièvement à l'eau froide les légumes cuits à la vapeur. La hauteur de la charge dans des récipients profonds ne devrait pas dépasser 2/3 de la hauteur totale. Ne pas préparer les légumes surgelés en blocs.

Suppléments: Les pommes de terre à l'eau devraient rester dans l'eau salée environ 1 heure avant la cuisson.

5.5 Tableaux de traitements thermiques

Viande de boeuf

Produit alimentaire	Humidité de la chambre de cuisson en %	Température de la chambre de cuisson en °C	Temps en min.	Température à l'intérieur du mets en °C	Récipient GN
Roastbeef, chaud	15	160		60	normal
Roastbeef, froid	15	160		54	normal
Rumsteak, moyen		230	7 – 9	55	émaillé
Steak filet, moyen		230	7 – 9	55	émaillé
Rôti de boeuf	20	130	10		normal
2ème étape	20	170		82	
Roulades de boeuf	20	170	50 – 70		normal
Boeuf bouilli	100	125	env. 90	85 – 90	normal

Viande de veau

Produit alimentaire	Humidité de la chambre de cuisson en %	Température de la chambre de cuisson en °C	Temps en min.	Température à l'intérieur du mets en °C	Récipient GN
Filet de veau en morceaux		230		68	émaillé
Médaillons de veau		230	6 – 10		émaillé
Râble de veau	10	170 – 180	40	72	émaillé
Escalope de veau		230	12 – 15		émaillé
Pieds de veau	100	130	10		normal
2ème étape	20	160 – 180	70-90		
Rôti de veau	100	130	10		normal
2ème étape	20	160-180	20	78	
Poitrine de veau rôtie	100	130	10		normal
2ème étape	20	160 – 180	80 – 120	78	

Viande de porc

Produit alimentaire	Humidité de la chambre de cuisson en %	Température de la chambre de cuisson en ℃	Temps en min.	Température à l'intérieur du mets en ℃	Récipient GN
Filet de porc		230		68	émaillé
Médaillons de porc		230	6 – 10		émaillé
Escalope de porc		230	12 – 16		émaillé
Escalope au naturel		230	15 – 20		normal
Rôti d'épaule	100	130	10		normal
2ème étape	20	170		78	
Rôti avec croûte croustillante	100	130	10		normal
2ème étape	20	170		82	
Pieds de porc	100	130	10		normal
2ème étape	20	170		82	
Viande salée	100	130	10		normal
2ème étape	20	170		78	
Pâté de foie	20	140		78	normal
Fricadelles		180 – 200	15 – 20		normal
Côtes		180 – 200	15 – 25		grill

Gibier et viande d'agneau

Produit alimentaire	Humidité de la chambre de cuisson en %	Température de la chambre de cuisson en °C	Temps en min.	Température à l'intérieur du mets en °C	Récipient GN
Médaillons de gibier		230	6 – 10		émaillé
Echines de gibier	10	180 – 200		68	émaillé
Gigot de gibier	100	130	10		normal
2ème étape	20	170		78	
Rôti de gibier	100	130	10		normal
2ème étape	20	170		78	
Gigot de lièvre	20	170	40 – 50		normal
Couronne d'agneau		230	18 – 25		émaillé
Médaillons d'agneau		230	6 – 10		émaillé
Filet mignon d'agneau		230	8 – 12		émaillé
Carré d'agneau	100	130	10		normal
2ème étape	20	170		78	
Gigot d'agneau	100	130	10		normal
2ème étape	20	170		78	

Volaille

Produit alimentaire	Humidité de la chambre de cuisson en %	Température de la chambre de cuisson en °C	Temps en min.	Température à l'intérieur du mets en °C	Récipient GN
Poulet	100	130	4		normal
2ème étape		200	25 – 35		
Cuisse de poulet	100	130	4		normal
2ème étape		200	20 – 30		
Fricassée de poulet	100	125	60 – 90		normal
Canard	100	130	10		normal
2ème étape	10	190	45 – 65		
Filet de canard	100	130	5		émaillé
2ème étape	10	230	15 – 25		
Magret d'oie	100	130	10		normal
2ème étape	10	170	100–150		
Gigot d'oie	100	130	10		normal
2ème étape	10	170	45 – 55		
Dindonneau	100	130	10		normal
2ème étape	10	170	70 – 120	78 – 82	
Filet de dinde	100	130	10		normal
2ème étape	10	170		72	
Médaillons de dinde		230	10 – 15		émaillé

Poissons

Produit alimentaire	Humidité de la chambre de cuisson en %	Température de la chambre de cuisson en °C	Temps en min.	Température à l'intérieur du mets en °C	Récipient GN
Truite rôtie		230	15 – 20		émaillé
Truite bleue	80	100	12 – 18		normal
Moules	80	100	12 – 18		normal
Saumon en morceaux	80	80		74	normal
Saumon		200	12 – 18		émaillé
Flétan entier	80	80	20 – 25		normal
Langoustes, homards	80	80		74	normal
Filets de poisson, panés	10	230	12 – 18		émaillé

Suppléments consistants et oeufs

Produit alimentaire	Humidité de la chambre de cuisson en %	Température de la chambre de cuisson en °C	Temps en min.	Récipient GN
Pommes de terre à l'eau	100	125	30 – 40	Avec ouvertures
Pommes de terre en chemise	100	125	30 – 40	avec ouvertures
Pommes de terre en papillote	60	180	25 – 35	avec ouvertures
Pommes de terre gratinées	20	160 – 180	30 – 50	normal
Pommes de terre rôties		230	15 – 20	normal
Pomme de terre macérée		230	15 – 20	normal
Chaussons aux pommes de terres	100	120	20 – 30	normal
Petits chaussons	100	120	20 – 30	normal
Riz	100	140	25 – 35	normal

Produit alimentaire	Humidité de la chambre de cuisson en %	Température de la chambre de cuisson en °C	Temps en min.	Récipient GN
Riz au lait	100	120	25 – 35	normal
Lasagne	20	160 – 180	25 – 35	normal
Oeufs à la coque	100	100	7 – 8	avec ouvertures
Oeufs durs	100	100	10 – 12	avec ouvertures
Pâtons en sauce	100	90	25 – 30	normal

Légumes

Produit alimentaire	Humidité de la chambre de cuisson en %	Température de la chambre de cuisson en °C	Temps en min.	Récipient GN
Carottes	100	100	12 – 15	avec ouvertures
Petits pois	100	100	12 – 15	avec ouvertures
Chou-fleur	100	100	12 – 15	avec ouvertures
Brocolis	100	100	12 – 15	avec ouvertures
Choux de Bruxelles	100	100	12 – 15	avec ouvertures
Haricots	100	100	12 – 15	avec ouvertures
Asperges	100	100	12 – 15	avec ouvertures
Chou rave	100	100	12 – 15	avec ouvertures
Tomates	100	100	2 – 3	avec ouvertures
Epinards	100	100	9	avec ouvertures
Feuilles de chou de Milan, blanchies	100	100	4 – 6	normal
Soufflet de légumes,portion	20	100	12 - 20	normal

Les valeurs données sont des repères. Les différences peuvent provenir d'une qualité ou d'une taille différente et aussi d'exigences au point de vue du produit.

6. Nettoyage et maintenance
6.1 Consignes de sécurité

- o Avant de nettoyer et de réparer de l'appareil, débrancher celui-ci en retirant la fiche de la prise de courant et laisser refroidir l´appareil.
- o Ne pas utiliser de détergents caustiques et veiller à ce que l'eau ne pénètre pas à l'intérieur de l'appareil.
- o Ne **jamais** plonger l´appareil, le cordon et la ficher dans l´eau ou autres liquides.



ATTENTION !

L'appareil n'est pas conçu pour le nettoyage par jet d'eau direct. Par conséquent, vous ne devez jamais le laver avec un jet d'eau sous pression !

6.2 Nettoyage

- o Afin que l'appareil fonctionne correctement, avec une puissance et une hygiène correcte, laver l'appareil tous les jours à la fin de la journée de travail.
- o Avant de le laver, débrancher l'alimentation électrique de l'appareil, fermer la valve d'eau et laisser refroidir la zone de cuisson.
- o Pour laver la zone de cuisson, utiliser de l'eau tiède et des produits d'entretien appropriés. Bien rincer la zone de cuisson avec de l'eau claire et faire attention à ne pas laisser de traces de produit d'entretien. Sécher ensuite la zone de cuisson.
- o Utiliser uniquement des **produits d'entretien spéciaux pour l'inox ;** l'utilisation de produits d'entretien non appropriés peut provoquer une corrosion dans le four.
- o Pour laver les surfaces en inox, utiliser **exclusivement une laine à inox**. Ne **jamais** utiliser de brosse ou de racloir.
- o Ne pas utiliser de produits d'entretien contenant du chlore (produits blanchissant, acide chlorhydrique, etc.).
- o Après le lavage, utiliser un tissu souple et sec pour sécher et polir les surfaces.

6.3 Consignes de sécurité relatives à la maintenance

- o Vérifier de temps en temps l´absence d´endommagements au niveau du cordon secteur. Ne jamais utiliser l´appareil lorsque le cordon est endommagé. Si le câble est endommagé, il doit être changé par le service après-vente ou par un électricien qualifié, afin d'éviter les risques.
- o En cas de dommages ou de pannes, adressez-vous à votre commerce spécialisé ou à notre service après-vente.
- o Toute intervention de maintenance ou de réparation ne doit être effectuée que par un spécialiste ou un atelier spécialisé qui utilise les pièces de rechange et les accessoires d´origine. **Ne tentez jamais de réparer vous-même l´appareil !**

7. Elimination des éléments usés

Appareils usagés

Procéder à l´élimination de l´appareil usagé à la fin de sa durée de vie conformément aux prescriptions nationales. Il est recommandé de contacter une entreprise spécialisée dans la gestion des éléments usés ou de contacter le département d'élimination de votre commune.



AVERTISSEMENT !

Afin d´exclure l´abus et les risques encourus, rendre l´appareil usagé inutilisable avant son élimination. Débrancher pour cela l´appareil de l´alimentation secteur et retirer le câble d´alimentation de l´appareil.



REMARQUE !



Pour l'élimination de l'appareil veuillez respecter les prescriptions en vigueur dans votre pays et votre commune.

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Germany

Tél.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120

Gebruiksaanwijzing binnen handbereik van het product bewaren!

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Germany

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120

1. Algemeen

1.1 Informatie over de gebruiksaanwijzing

Deze gebruiksaanwijzing bevat de beschrijving van de installatie, de bediening en het onderhoud van het apparaat en dient als belangrijke informatiebron en naslagwerk.

De kennis en het in acht nemen van alle hier beschreven veiligheidsvoorschriften en instructies is een voorwaarde voor veilig en juist gebruik van het apparaat.

Daarom moeten de voor het toepassingsgebied van het apparaat geldende lokale voorschriften inzake ongevallenpreventie en algemene veiligheidsvoorschriften worden opgevolgd.

De gebruiksaanwijzing is een integraal onderdeel van het product en moet altijd binnen handbereik bewaard worden, zodat deze installatie-, bedienings-, onderhouds- en reinigingspersoneel er gebruik van kan maken.

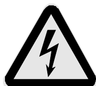
1.2 Symboolverklaring

Belangrijke veiligheids- en technische instructies zijn in deze gebruiksaanwijzing aangeduid door symbolen. Deze instructies moeten bij het gebruik van dit apparaat absoluut in acht worden genomen om ongelukken, gevaar voor personen of materiële schade te vermijden.



WAARSCHUWING!

Dit symbool waarschuwt voor gevaren, die tot lichamelijk letsel kunnen leiden. Volgt u de aangegeven veiligheidsinstructies op en wees in deze gevallen heel voorzichtig.



WAARSCHUWING! Gevaar voor elektrische schokken!

Bij dit symbool moet men op gevaarlijke situaties letten, die elektrische schokken kunnen veroorzaken. Als de veiligheidsvoorschriften niet worden opgevolgd, bestaat het gevaar van lichamelijke letsel en levensgevaar.



OPGELET!

Met dit symbool worden aanwijzingen gegeven, die als zij niet in acht worden genomen, tot beschadiging, slecht functioneren en/of storing van het apparaat kunnen leiden.



AANWIJZING!

Dit symbool wijst op tips en informatie die wezenlijk zijn voor efficiënt en storingsvrij gebruik van het apparaat.



WAARSCHUWING! Heet oppervlak!

Dit symbool waarschuwt ervoor dat het werkende apparaat een heet oppervlak heeft. Veronachtzaming van de waarschuwing kan verbranding veroorzaken!

1.3 Aansprakelijkheid en vrijwaring

Alle gegevens en tips die zijn opgenomen in deze gebruiksaanwijzing zijn samengesteld rekening houdend met de geldende voorschriften, de actuele technische stand van zaken en onze langdurige inzichten en ervaring.

Ook de tekst van deze gebruiksaanwijzing is zo goed mogelijk vertaald. Wij zijn echter niet aansprakelijk voor eventuele fouten in de vertaling. Doorslaggevend is de bijgevoegde Duitse versie van deze gebruiksaanwijzing.

Het geleverde apparaat kan bij speciale bestellingen, aanvullende bestelopties of vanwege de nieuwste technische ontwikkelingen afwijken van de hier beschreven regels en grafische afbeeldingen. Hebt u vragen, neem dan contact op met de fabrikant.



AANWIJZING!

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u begint met de werkzaamheden, met name voordat u het apparaat in gebruik neemt! De fabrikant is niet aansprakelijke voor schade en storingen die zijn veroorzaakt door het niet in acht nemen van de informatie uit deze gebruiksaanwijzing.

Bewaar de gebruiksaanwijzing in de buurt van het product en zorg dat hij toegankelijk is voor alle personen, die met het apparaat werken. Wij behouden ons het recht voor om technische veranderingen in het product aan te brengen die leiden tot verbetering van de gebruikseigenschappen en de verdere ontwikkeling van het apparaat.

1.4 Auteursrecht

De gebruiksaanwijzing en de erin opgenomen teksten, tekeningen, foto’s en andere afbeeldingen zijn auteursrechtelijk beschermd. Niets (ook gedeeltelijk) uit deze uitgave mag in ongeacht welke vorm worden verveelvoudigd, verwerkt en/of gepubliceerd zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de fabrikant. Overtreding van het bovenstaande verplicht tot schadevergoeding. Wij behouden ons het recht voor tot verdere vorderingen.



AANWIJZING!

De inhoudelijke gegevens, teksten, tekeningen, foto’s en andere afbeeldingen vallen onder het auteursrechten het recht op de bescherming van de industriële eigendom. Ieder misbruik is strafbaar.

1.5 Verklaring van Conformiteit

Het apparaat beantwoordt aan de actuele EU-normen en richtlijnen.

Dit bevestigen we in de EG-Verklaring van Conformiteit.

Indien gewenst, sturen we u graag de betreffende Verklaring van Conformiteit toe.

2. Veiligheid

In dit gedeelte wordt een overzicht gegeven van alle belangrijke veiligheidsaspecten.

Bovendien zijn er in de onderstaande hoofdstukken concrete veiligheidsvoorschriften opgenomen (aangeduid met symbolen) om risico's te voorkomen. Daarom moeten de op het apparaat aangebrachte pictogrammen, tekens en opschriften in acht genomen worden en steeds goed leesbaar gehouden.

Het in acht nemen van alle veiligheidsvoorschriften garandeert een optimale bescherming tegen gevaren en een veilig en storingsvrij gebruik van het apparaat.

2.1 Algemeen

Het apparaat is gemaakt volgens de laatste stand der techniek. Het kan echter een bron van gevaar vormen als het apparaat niet in overeenstemming met zijn bestemming gebruikt wordt.

Kennis van de inhoud van deze gebruiksaanwijzing is een van de voorwaarden, om gevaren en fouten te vermijden waardoor het apparaat veilig en storingsvrij gebruikt kan worden. Om gevaren te vermijden en om de optimale werking te garanderen mag het apparaat zonder uitdrukkelijke toestemming van de fabrikant niet veranderd of omgebouwd worden.

Het apparaat mag alleen gebruikt worden als het zich in goede technische en veilige staat bevindt.

2.2 Aanwijzingen voor de veiligheid bij het gebruik van het apparaat

De veiligheidsinstructies hebben betrekking op de EU-verordeningen, die op het tijdstip van productie van het apparaat van kracht zijn.

Als het apparaat voor commerciële doeleinden wordt gebruikt, is de gebruiker ertoe verplicht, om gedurende de hele exploitatieperiode van het apparaat te controleren of de genoemde veiligheidsvoorschriften overeenstemmen met de actuele regels en om nieuwe voorschriften na te leven.

Buiten de Europese Unie moeten de geldende veiligheidsvoorschriften en regels in acht worden genomen van de plaats waar het apparaat gebruikt wordt.

Behalve de arbeidsveiligheidsvoorschriften uit deze gebruiksaanwijzing moeten de voor het toepassingsgebied van het apparaat algemeen geldende veiligheidsvoorschriften, voorschriften inzake ongevallenpreventie en de geldende richtlijnen inzake milieubescherming in acht worden genomen en opgevolgd.

 ***OPGELET!***

- o Het toestel is niet bestemd voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met een fysieke, sensorische of geestelijke handicap en/of met onvoldoende ervaring en/of onvoldoende kennis, tenzij deze personen onder toezicht staan van een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon of van die persoon voldoende uitleg hebben gekregen betreffende het gebruik maken van het apparaat.
- o Kinderen dienen onder toezicht te zijn om te voorkomen dat ze met het apparaat gaan spelen.
- o Deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig bewaren. Als het apparaat aan een derde persoon ter beschikking wordt gesteld, moet de handleiding ook overgedragen worden.
- o Alle personen die het apparaat gebruiken, moeten zich aan de regels uit deze gebruiksaanwijzing houden en de veiligheidsvoorschriften in acht nemen.
- o Het apparaat alleen in gesloten ruimtes gebruiken.

2.3 Reglementair gebruik

De veiligheid is alleen dan gegarandeerd als het apparaat gebruikt wordt in overeenstemming met zijn bestemming.

Alle technische ingrepen, ook de montage en het onderhoud, mogen uitsluitend worden uitgevoerd door de gekwalificeerde klantenservice.

De combi-steamer is **uitsluitend** bestemd voor **het bereiden van geschikte gerechten**.

 ***OPGELET!***

Elk gebruik van het apparaat voor andere en/of afwijkende doeleinden dan waarvoor het bestemd is, is verboden en wordt aangemerkt als niet in overeenstemming met zijn bestemming.

Alle vorderingen, ongeacht in welke vorm op de fabrikant en/of zijn gemachtigde met betrekking tot schade die is veroorzaakt door oneigenlijk gebruik, zijn uitgesloten.

Voor alle schade die is veroorzaakt door verkeerde bediening van het apparaat is alleen en uitsluitend de gebruiker aansprakelijk.

3. Transport, verpakking en bewaring

3.1 Controle bij aflevering

Als het apparaat afgeleverd is, onmiddelijk controleren of het compleet en zonder transportschade is.

Als er duidelijk zichtbare transportschade is, het geleverde apparaat niet of alleen onder voorbehoud aannemen. De schade opschrijven op de transportdocumenten/ het leveringsdocument van de leverancier. Vervolgens reclameren.

Verborgen gebreken onmiddellijk nadat ze zijn geconstateerd, reclameren, omdat eisen tot schadevergoeding alleen binnen de reclamatieperiode mogelijk zijn.

3.2 Verpakking

Gooi het verpakkingsmateriaal van het apparaat niet weg. U kunt het eventueel gebruiken voor het bewaren van het apparaat, bij een verhuizing of als u het apparaat bij eventuele schade aan ons servicepunt moet sturen. Verwijder voor de ingebruikname het buitenste en binnenste verpakkingsmateriaal volledig van het apparaat.

 ***AANWIJZING!***

Indien u de verpakking wilt weggooien, let dan op de in uw land geldende regels. Lever het verwerkbare verpakkingsmateriaal aan voor recycling.

Controleer of het apparaat en de accessoires compleet zijn. Indien er onderdelen ontbreken, neem dan contact op met onze Klantenservice.

3.3 Bewaring

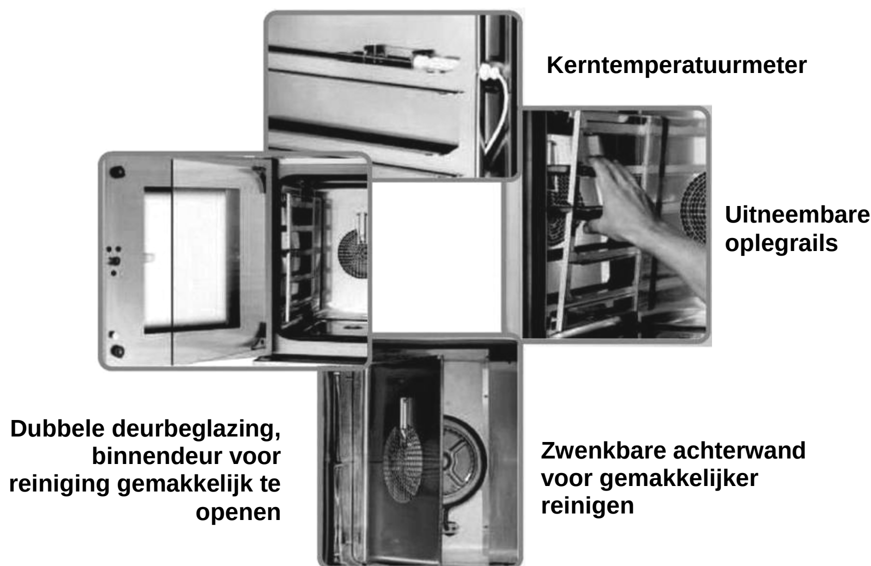
Bewaar de gesloten verpakking tot de installatie en volgens de op de buitenkant aangebrachte plaats- en bewaringsmarkering.

Verpakte apparaten alleen als volgt bewaren:

- Niet buitenshuis bewaren.
- Droog en stofvrij bewaren.
- Niet blootstellen aan agressieve middelen.
- Tegen straling van de zon beschermen.
- Mechanische schokken vermijden.
- Bij langere bewaring (> 3 maanden) regelmatig de algemeene toestand van alle bestanddelen en van de verpakking controleren. Indien nodig verbeteren of vernieuwen.

4. Specificaties
4.1 Eigenschappen van de combi-steamer

- Uitvoering geheel in CNS 18/10
- Draaiknoppen of elektronische besturing met 20 programma's, programmeerbaar, per programma 6 fasen
- Volume tot max. 10 GN 1/1 of bakkerijnorm 600 x 400 mm
- Wisselende motorrichting (rechts-/linksom draaiend) voor een optimaal klimaat in de gaarruimte
- Rechtstreekse stoominjectie
- Gaarruimteverlichting
- Praktische GN-dwarsslede (apparaten voor 5 x 2/3 met zijdelingse inschuif)
- Extra ledindicaties voor temperatuur, tijd, stoominjectie, kerntemperatuur
- Kerntemperatuurmeter
- Dubbele deurbeglazing, binnendeur voor reiniging gemakkelijk te openen
- Uitneembare oplegrails
- Zwenkbare achterwand voor gemakkelijker reinigen
- Wateraansluiting 3/4”
- Begrijpelijke symbolen voor eenvoudige bediening



4.2 Technische Gegevens

Naam	**Combi-steamer Basic Steam Easy+**		
Model:	**BS 5230**	**BS 6110**	**BS 10110**
Artikelnr.:	**116.812**	**116.816**	**116.820**
Inhoud:	tot 5 x 2/3 GN	tot 6 x 1/1 GN of bakplaten 6 x 600 x 400	tot 10 x 1/1 GN of bakplaten 10 x 600 x 400
Afstand tussen de bakplaten:	75 mm		
Temperatuurbereik:	0° – 270°C		
Instelling van de tijd:	tot 9 uur en 59 minuten		
Aansluitwaarde:	3,3 kW / 230 V	9,2 k W / 3 NAC 400 V	13,7 k W / 3 NAC 400 V
Wateraansluiting:	3/4“		
Waterdruk:	min. 2 bar, max. 3 bar		
Afmetingen (B X D X H mm):	635 x 770 x 685	965 x 830 x 770	965 x 830 x 1070
Gewicht:	50 kg	70 kg	110 kg

Naam	**Combi-steamer Comfort Steam**		
Model:	**CS 5230**	**CS 4110**	**CS 6110**
Artikelnr.:	**116.412**	**116.414**	**116.416**
Inhoud:	tot 5 x 2/3 GN	tot 4 x 1/1 GN of bakplaten 4 x 600 x 400	tot 6 x 1/1 GN of bakplaten 6 x 600 x 400
Afstand tussen de bakplaten:	75 mm		
Temperatuurbereik:	0° – 270°C		
Instelling van de tijd:	tot 9 uur en 59 minuten		
Aansluitwaarde:	3,3 kW / 230 V	6,8 k W / 3 NAC 400 V	9,2 k W / 3 NAC 400 V
Wateraansluiting:	3/4“		
Waterdruk:	min. 2 bar, max. 3 bar		
Afmetingen (B X D X H mm):	635 x 770 x 685	965 x 830 x 6100	965 x 830 x 770
Gewicht:	50 kg	60 kg	70 kg

Wijzigingen voorbehouden!

Uitrusting (niet meegeleverd)



Drukregelaar

voor heteluchtovens en combi-steamers

Uitgevoerd in verchroomd messing, aansluiting 3/4", fabrieksmatig ingesteld op 3 bar, regelbaar van 1-6 bar, ingangsdruk max. 16 bar
max. gebruikstemperatuur 65 ℃

Artikelnr. 533.051

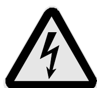


Onderstel voor 6 en 10 GN combi-steamer

RVS
Geschikt voor: 10 x 1/1 GN
Afmetingen: B 975 x D 700 x H 741 mm
Gewicht: 19,2 kg

Artikelnr. 115.067

5. Installatie en bediening
5.1 Veiligheidsvoorschriften



WAARSCHUWING! Gevaar door elektrische stroom!

Het apparaat mag uitsluitend aangesloten worden op correct geïnstalleerde, enkelvoudige geaarde stekkers.

De stekker niet aan de kabel uit het stopcontact trekken.

De kabel mag niet met hete onderdelen in aanraking komen.

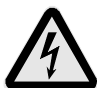
- Let op, dat de kabel niet in contact komt met warmtebronnen of scherpe randen. De kabel niet van de tafel of van de toonbank laten hangen.



WAARSCHUWING! Heet oppervlak!

Sommige elementen van het apparaat worden tijdens het gebruik erg heet. Om verbranding te voorkomen deze hete elementen niet aanraken!

- Gebruik het apparaat niet als het niet juist functioneert, beschadigd is of is gevallen.
- Gebruik uitsluitend accessoires en onderdelen die door de fabrikant worden aanbevolen. De garantie vervalt als er andere accessoires worden gebruikt, ze kunnen gevaarlijk zijn voor de gebruiker, schade aan het apparaat veroorzaken en leiden tot lichamelijke letsel.
- De kabel niet onder tapijt of andere warmteisolatie leggen. De kabel niet afdekken. De kabel weghouden van het werkvlak en niet in water onderdompelen.
- Het apparaat niet bewegen of kantelen terwijl het in werking is.



WAARSCHUWING! Gevaar voor elektrische schokken!

Ondeskundige installatie van het apparaat kan verwondingen veroorzaken! Vergelijk de installatiegegevens van het lokale stroomnetwerk met de technische gegevens van het apparaat (zie typeschild).

Het apparaat alleen aansluiten als bovenstaande gegevens overeenkomen!

De veiligheidsvoorschriften in acht nemen!

5.2 Installatie en Aansluiting



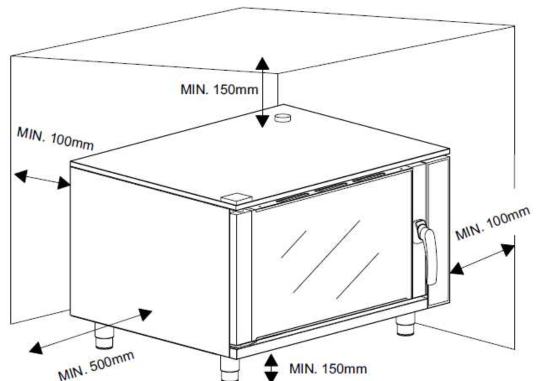
OPGELET!

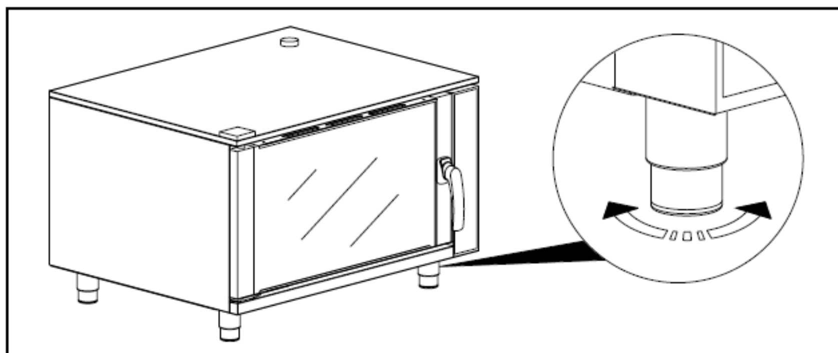
Laat de installatie en onderhoudswerkzaamheden uitsluitend uitvoeren door gekwalificeerd personeel!

Instelling

- Pak het apparaat uit en verwijder al het verpakkingsmateriaal.
- Plaats het apparaat op een vlakke, veilige ondergrond die het gewicht van het apparaat kan dragen en bestand is tegen hoge temperaturen.
- Zet het apparaat **nooit** op een brandbare ondergrond.
- Plaats het apparaat nooit in de buurt van bronnen van open vuur, elektrische kachels, verwarmingsketels of andere warmtebronnen.
- Plaats het apparaat in een goed geventileerde ruimte. Het apparaat mag alleen worden geïnstalleerd in een ruimte met voldoende ventilatie, bij voorkeur onder een afzuigkap die de dampen uit de ruimte afvoert naar buiten.
- Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen niet zijn afgeschermd of geblokkeerd.
- Plaats het apparaat niet dicht bij muren of andere voorwerpen die van brandbaar materiaal zijn gemaakt.

- Houd een afstand aan van minimaal **300 mm** tot de afdekplank of het plafond als dit is gemaakt van brandbaar materiaal of niet is geïsoleerd is tegen warmte.
- Om installatie en onderhouds-werkzaamheden mogelijk te maken, dient de afstand tussen de linkerzijwand van het apparaat en de muur of het ernaast staande apparaat minimaal **500 mm** te bedragen (zie de afbeelding rechts).
- Houd een minimale afstand van **100 mm** aan tot muren of andere voorwerpen aan de rechterkant en de achterkant van het apparaat aan, en een afstand van **150 mm** tot de bovenkant.





- Met behulp van de stelvoetjes stelt u de hoogte van het apparaat in en kunt u het waterpas zetten, zoals getoond wordt op de afbeelding hierboven. Grote hoogteverschillen of scheefstand kunnen negatieve invloed hebben op het functioneren van de oven.
- Verwijder de beschermingsfolie van het apparaat voordat u het inschakelt. Doe dit voorzichtig om te voorkomen dat er lijmresten op de oppervlakte van het apparaat achterblijven. U kunt eventuele lijmresten verwijderen met behulp van een geschikt oplosmiddel.

 ***OPGELET!***

Het apparaat is niet geschikt voor inbouw of serieplaatsing!

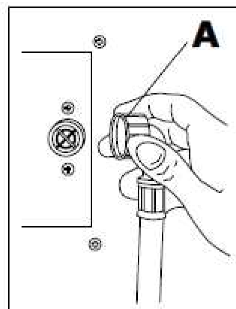
Aansluiting

Aansluiting op het lichtnet

- Controleer voordat u het apparaat aansluit, of de spanningswaarden en de frequentie van de bestaande elektrische installatie overeenkomen met de waarden die staan vermeld op het typeplaatje.
  Een maximale afwijking van de spanning van ± 10% is toelaatbaar.
- Controleer of er een SL-aansluiting voorhanden is die voldoet aan de geldende normen. Zorg ervoor dat u bij de aansluiting van het apparaat op het lichtnet een kabel gebruikt van voldoende doorsnede.
- Gebruik een meerpolige schakelaar tussen het apparaat en het lichtnet, die past bij de belasting. Deze schakelaar moet een afstand tussen de contacten hebben van minimaal 3 mm. Installeer de schakelaar op een makkelijk toegankelijke plaats.
- De aansluiting op het lichtnet moet worden uitgevoerd in overeenstemming met de geldende internationale, nationale en lokale voorschriften.
- Sluit het apparaat in bepaalde gevallen aan op een aardingsinstallatie, de geldende voorschriften zijn hiervoor maatgevend.

Wateraansluiting

- Zorg ervoor dat de wateraansluiting zich in de buurt van het apparaat bevindt.
- Als u een nieuwe installatie maakt, laat dan eerst voldoende water uit de waterleiding lopen voordat u het apparaat aansluit, om te voorkomen dat de magnetische ventielen verontreinigd raken.
- Sluit de waterdruk slaan aan op de koppeling (3/4"G) van het apparaat. Draai hiertoe het aansluitstuk vast (**A** - zie Afbeelding rechts). Sluit het andere uiteinde van de slang aan op de koudwaterleiding en monteer een mechanisch filter en een afsluitkraantje tussen deze elementen.
- Voor storingsvrije werking van het apparaat en het voorkomen van kalkaanslag in de gaarruimte mag het water **niet harder zijn dan 7°dH** . Indien de waterhardheid **hoger is dan 7°dH** dan **moet** u een waterontthardingsinstallatie aansluiten.





AANWIJZING!

De waterdruk moet 2-3 bar bedragen. Sluit bij een hogere druk een drukregelaar aan.

Beveiligingsinrichtingen

Het apparaat is uitgerust met de volgende beschermende en veiligheidsinrichtingen:

Veiligheidsthermostaat in de gaarruimte: zodra de gaarruimte oververhit raakt, reageert de thermostaat en onderbreekt de stroomvoorziening van de verwarmingselementen.

De deurschakelaar onderbreekt de werking van de oven zodra de deur geopend wordt: zowel het verwarmingssysteem als de ventilator worden uitgeschakeld.

Er is een **zekering van 250 V - 200 mA** toegepast voor de elektronica.

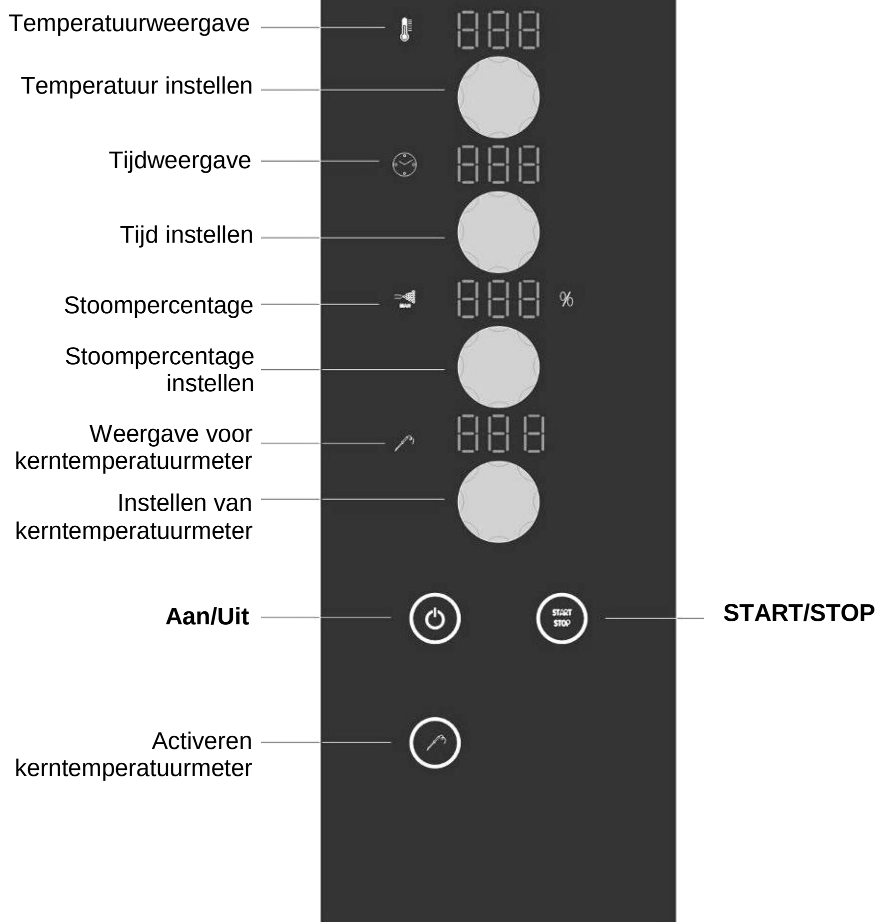
5.3 Bediening

- Maak het apparaat voor gebruik zorgvuldig schoon **(zie 6.2 Reiniging)**.
- Controleer voordat u het apparaat in gebruik neemt de installatie en de stabiliteit van het apparaat, of het waterpas staat en de uitvoering van de elektrische aansluiting en de wateraansluiting.
- Plaats de GN-containers met de gewenste gerechten in de gaarruimte en schakel het apparaat in volgens de onderstaande instructie.

Combi-steamer Basic Steam Easy+

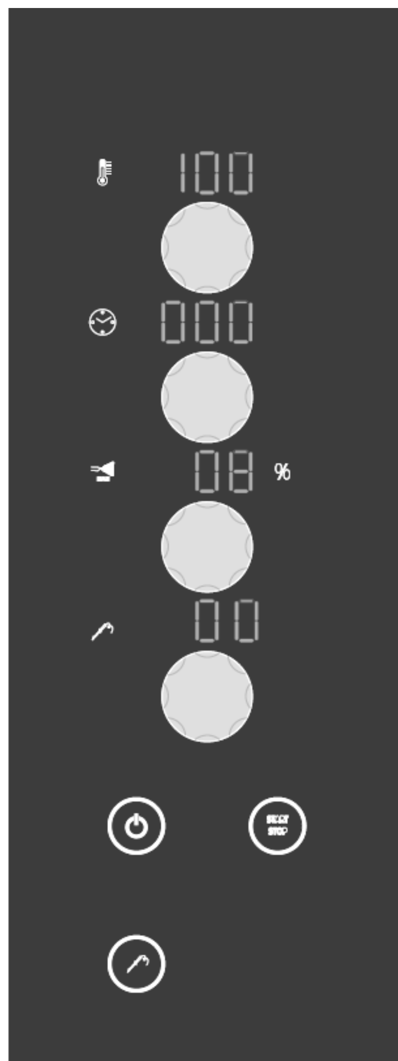
BS 5230 / 116.812 **BS 6110 / 116.816** **BS 10110 / 116.820**

Bedieningspaneel



Functies van de knoppen en draaiknoppen

AAN/UIT



Zodra er spanning op het apparaat wordt gezet verschijnt de naam van de software gedurende enige seconden op de display. Vervolgens schakelt het apparaat over op de **UIT-modus** en de **AAN/UIT**-knop op het bedieningspaneel licht op en blijft in de wachtstand totdat andere instellingen worden ingevoerd.

Als u op de **AAN/UIT**-knop drukt, dan schakelt het apparaat zich in en alle displays op het bedieningspaneel gaan branden. Op de displays verschijnen de volgende basisinstellingen:

Temperatuur - Basisinstelling **100 °C**

Tijd - Basisinstelling **000**

Stoom - Basisinstelling **00 %**

U kunt nu door aan de draaiknop te draaien of erop te drukken de gewenste instellingen uitvoeren.

U stelt de gewenste **temperatuur** in met behulp van de draaiknop voor de temperatuurinstelling, de temperatuurweergave knippert gedurende 15 seconden en accepteert de ingevoerde waarde.

U stelt de gewenste **tijd** in met behulp van de draaiknop voor tijdinstelling. De tijdweergave knippert gedurende 15 seconden. Als u in deze tijd geen wijzigingen invoert, dan wordt de ingevoerde waarde geaccepteerd.

Het is ook mogelijk om het **stoompercentage** in te stellen. Na invoering van de gewenste waarde knippert de stoomweergave gedurende 15 seconden, vervolgens accepteert hij de ingevoerde waarde, indien er geen andere instelling volgt.

Zodra voor het verstrijken van de 15 seconde een volgende instelling wordt uitgevoerd door op de draaiknop te drukken of eraan te draaien, dan accepteert het apparaat onmiddellijk de eerder ingevoerde waarden.

Als het apparaat zich in de **STOP**-modus bevindt en u voert gedurende 15 minuten geen enkele handeling uit, dan schakelt het apparaat zich automatisch uit, alsof de **AAN/UIT**-knop is ingedrukt.

De **AAN/UIT**-knop is tijdens het kookproces niet actief. Wilt u de knop activeren dan moet u op de **START/STOP**-knop drukken. Als u het apparaat na afloop van de kooktijd uitschakelt met de **AAN/UIT**-knop, dan worden de laatst ingestelde parameters gedurende 5 minuten opgeslagen in het geheugen van het apparaat.

Het apparaat keert 5 minuten na het uitschakelen terug in de startfase en de basisinstellingen van de individuele parameters worden weer actief.

START/STOP-knop

U start de kooktijd door op de **START/STOP**-knop te drukken, de binnenverlichting van het apparaat gaat branden.

De temperatuurweergave schakelt over van de ingestelde temperatuur op het weergeven van de temperatuur in de gaarruimte en het bijbehorende ledlampje blijft branden totdat de ingestelde waarde is bereikt. Het ledlampje gaat uit zodra de ingestelde waarde wordt overschreden en schakelt weer in, zodra de temperatuur zakt onder de ingestelde waarde.

De tijdweergave schakelt over van de ingestelde tijd op de tijd die afgeteld wordt en het bijbehorende ledlampje knippert. Zodra de ingestelde tijd is verstreken brandt het ledlampje continu.

De weergave van het stoompercentage laat steeds de ingestelde waarde zien en het bijbehorende ledlampje gaat branden zodra de stoominjectie start.

Als u de **START/STOP**-knop indrukt tijdens de kooktijd, dan wordt het kookproces onderbroken. Alle ingestelde parameters blijven behouden. De kooktijd start opnieuw op het punt waarop dat hij was onderbroken. Als u opnieuw op de **START/STOP**-knop drukt, dan wordt het kookproces hervat, en de ingestelde (of eventueel gewijzigde) parameters blijven behouden.

Na afloop van de kooktijd hoort u gedurende 10 seconden een geluidssignaal of totdat u de deur opent. Het apparaat schakelt over op de **UIT-modus**.

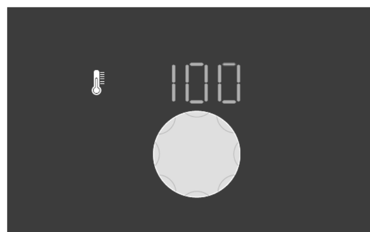
Het openen van de deur tijdens de werking van het apparaat heeft het zelfde effect als een druk op de **START/STOP**-knop. Als u de deur weer sluit, start het apparaat automatisch opnieuw.

Draaiknop voor temperatuurinstelling

Instelbaar van **0 °C** tot **270 °C**

Temperatuur - basisinstelling **100 °C**

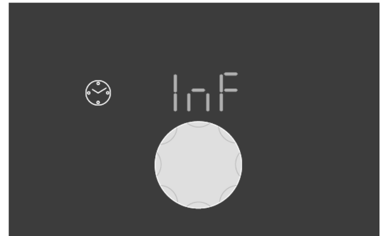
U kunt tijdens het kookproces de ingestelde waarden veranderen door op de temperatuur-weergave in te drukken en eraan te draaien.



Draaiknop voor tijdinstelling

Instelbaar van **0.00** tot **9.59**

Tijd - basisinstelling **000**



Druk aan het begin van de instelling op de tijdweergave en draai vervolgens aan de knop om de kooktijd in uren en minuten in te stellen.

Als u meer dan **9.59** instelt, dan start automatisch de onbeperkte kooktijd, op de tijdweergave verschijnt het bericht **"InF"**. In deze modus werkt het apparaat voor onbepaalde tijd.

Omgekeerd, indien u de tijd wegdraait van de onbepaalde kooktijd, dan keert u terug naar de minimale kooktijd.

Voorverwarmen

Als u de draaiknop van tijdinstelling indrukt en tegen de richting van de klok in draait, onder **0.00**, wordt de functie voorverwarmen geactiveerd. In plaats van de tijd verschijnt het bericht **"PRE"** op de tijdweergave.



Als het kookproces wordt geactiveerd met de **START/STOP**-knop, begint het apparaat te werken.

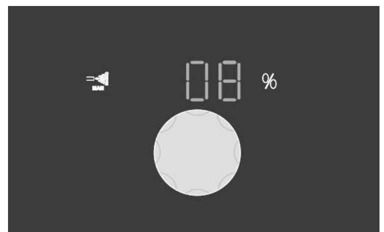
Zodra de ingestelde temperatuur is bereikt, hoort u een geluidssignaal totdat u de deur van het apparaat opent. Alle gegevens worden weer op nul gezet en de gebruiker bevindt zich in de beginfase van de gegevensinvoer.

Als u de draaiknop voor tijdinstelling indrukt en in de richting van de klok draait, dan wordt de tijdweergave op **000** gezet en het voorverwarmingsproces stopt.

Draaiknop voor instelling stoompercentage

Instelbaar van **0** tot **99**

Stoom - basisinstelling: **00**



Op de stoomweergave knippert de basiswaarde **00**.

Stel de gewenste waarde in door de draaiknop voor instelling van het stoompercentage in te drukken en te draaien.

Draaiknop instellen kerntemperatuurmeter / Activeren van de kerntemperatuurmeter

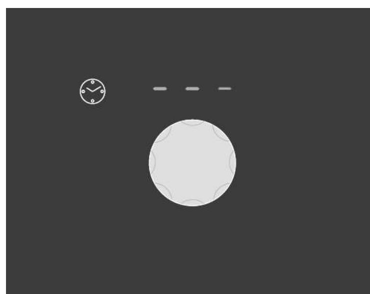


Instelbaar van **0 °C** tot **99 °C**

Kerntemperatuur - basisinstelling **0 °C**

Na het indrukken van de knop voor activering van de kerntemperatuurmeter brandt het ledlampje ononderbroken.

De temperatuurweergave verandert van 3 posities **"000"** in 2 posities **"00"**.



Het is niet meer mogelijk om op tijd te koken en de bijbehorende weergave toont drie streepjes (---).

Druk op de draaiknop voor instelling van de kerntemperatuurmeter en draai hem in de richting van de klok totdat de gewenste kerntemperatuur verschijnt.

Op de tijdweergave wordt de tijd getoond, die verstreken is vanaf het begin van het kookproces.

Zodra de ingestelde kerntemperatuur is bereikt, gedraagt het apparaat zich op dezelfde wijze als bij het koken op tijd, wanneer de timer "0" heeft bereikt.

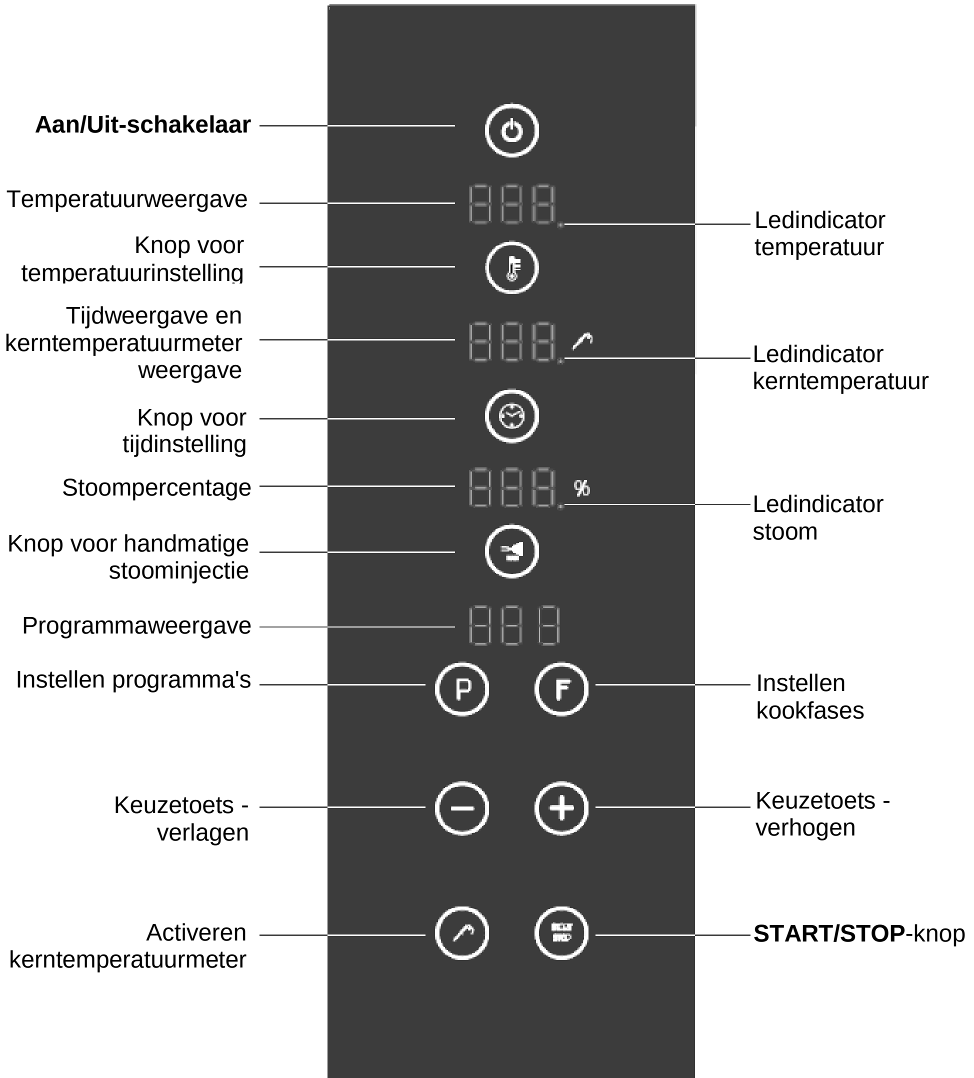
Na afloop

- Druk op de **AAN/UIT-knop** om het apparaat uit te schakelen.
- Draai de watertoevoerkraantjes dicht.
- Schakel de stroomvoorziening uit met de hoofdschakelaar.

Combi-steamer Comfort Steam

CS 5230 / 116.412 **CS 4110 / 116.414** **CS 6110 / 116.416**

Digitaal bedieningspaneel



Functies van de knoppen

AAN/UIT-knop.



Zodra er spanning op het apparaat wordt gezet verschijnt de naam van de software gedurende enige seconden op de display. Vervolgens schakelt het apparaat over in de **UIT-modus** en de **AAN/UIT**-knop op het bedieningspaneel licht op en blijft in de wachtstand totdat andere instellingen worden ingevoerd.

Als u op de AAN/UIT-knop drukt, dan schakelt het apparaat zich in en alle indicatoren op het bedieningspaneel gaan branden. De temperatuurweergave knippert. Op de displays verschijnen de volgende basisinstellingen:

Temperatuur - Basisinstelling **100 °C**

Tijd - Basisinstelling **000**

Stoom - Basisinstelling **00 %**

Programma - Basisinstelling **MA**

MA - handmatige bediening van het apparaat)

U kunt nu de gewenste instellingen invoeren.

U stelt de gewenste **temperatuur** in met behulp van de knoppen **„-“** of **„+“**, de temperatuurweergave knippert gedurende 15 seconden en accepteert de ingevoerde waarde. Deze waarde wordt getoond op de temperatuurweergave.

De tijdweergave knippert.

U stelt de gewenste **kooktijd** in met behulp van de knoppen **„-“** of **„+“**. De tijdweergave knippert gedurende 15 seconden en accepteert de ingevoerde waarde. Deze waarde wordt getoond op de tijdweergave.

De stoompercentageweergave knippert

U kunt nu het **stoompercentage** instellen met behulp van de knoppen **„-“** of **„+“**. Na invoering van de gewenste waarde knippert de stoomweergave gedurende 15 seconden, vervolgens accepteert hij de ingevoerde waarde, indien er geen andere instelling volgt.

 ***AANWIJZING!***

Als u binnen 15 seconden andere instellingen invoert door op een van de instellingsknoppen te drukken, dan accepteert het apparaat onmiddellijk de eerder ingevoerde waarden.

De instellingen van de waarden is beëindigd, de ingevoerde waarden verschijnen op de bijbehorende weergavedisplays.

De programmaweergave blijft in de positie **MA** en knippert niet, tenzij we de knop voor het instellen van programma's **P** indrukken om over te gaan op de programmeerfunctie.

U kunt tijdens het kookproces de ingestelde parameters veranderen door op de bijbehorende instelknop (temperatuur, tijd, stoom) te drukken en vervolgens op de knoppen **„-“** of **„+“.** Om de gewijzigde waarden te bevestigen drukt u op de bijbehorende instelknop of u wacht 15 seconden tot de gewijzigde waarden zijn opgeslagen.

Als het apparaat zich in de **STOP**-modus bevindt en u voert gedurende 15 minuten geen enkele handeling uit, dan schakelt het apparaat zich automatisch uit, alsof de **AAN/UIT**-knop is ingedrukt.

De **AAN/UIT**-knop is tijdens het kookproces niet actief. Wilt u de knop activeren dan moet u op de **START/STOP**-knop drukken. Als u het apparaat uitschakelt met de **AAN/UIT-**knop (of na afloop van de kooktijd), dan worden de laatst ingestelde parameters gedurende 5 minuten opgeslagen in het geheugen van het apparaat.

Na verloop van 5 minuten na het uitschakelen keert het apparaat weer terug in de startfase, bij opnieuw inschakelen verschijnt de functie **MA** (handmatige bediening).

START/STOP-knop



U start de kooktijd door op de **START/STOP**-knop te drukken, de binnenverlichting van het apparaat gaat branden.

De temperatuurweergave schakelt over van de ingestelde temperatuur op het weergeven van de temperatuur in de gaarruimte en het bijbehorende ledlampje blijft branden totdat de ingestelde waarde is bereikt. Het ledlampje gaat uit zodra de ingestelde waarde wordt overschreden en schakelt weer in, zodra de temperatuur zakt onder de ingestelde waarde.

De tijdweergave schakelt over van de ingestelde tijd op de tijd die afgeteld wordt en het bijbehorende ledlampje knippert. Zodra de ingestelde tijd is verstreken brandt het ledlampje continu.

De weergave van het stoompercentage laat steeds de ingestelde waarde zien en het bijbehorende ledlampje gaat branden zodra de stoominjectie start.

De programmaweergave blijft onafgebroken in de positie **MA** (handmatige bediening) of het geeft het nummer van het ingevoerde programma en de corresponderende kookfase weer, als een programma en een kookfase zijn ingesteld.

Als u de **START/STOP**-knop indrukt tijdens de kooktijd, dan wordt het kookproces onderbroken. Alle ingestelde parameters blijven behouden. De kooktijd start opnieuw op het moment dat hij is onderbroken. Als u opnieuw op de **START/STOP**-knop drukt, dan wordt het kookproces hervat, en de ingestelde (of eventueel gewijzigde) parameters blijven behouden.

Na afloop van de kooktijd hoort u gedurende 10 seconden een geluidssignaal of totdat u de deur opent. Het apparaat schakelt over in de **UIT-modus**.

Het openen van de deur tijdens de werking van het apparaat heeft hetzelfde effect als een druk op de **START/STOP**-knop. Als u de deur weer sluit, start het apparaat automatisch opnieuw.

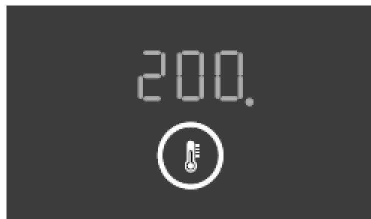
Knop voor temperatuurinstelling

Instelbaar van **0 °C** tot **270 °C**

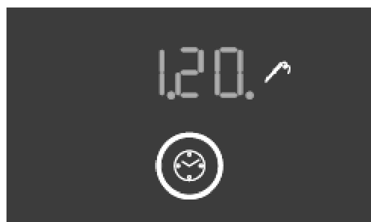
Temperatuur - basisinstelling **100 °C**

U kunt tijdens het kookproces de ingestelde waarden veranderen door op de knop voor temperatuurinstelling te drukken.

Zodra de temperatuurweergave begint te knipperen kunt u de ingestelde temperatuur wijzigen met de knoppen **„-“** of **„+“**.



Knop voor tijdinstelling

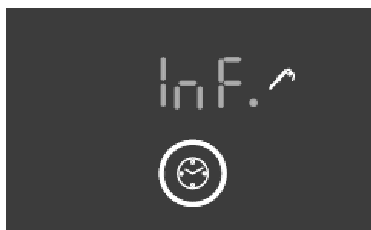


Instelbaar van **0.00** tot **9.59**

Tijd - Basisinstelling **000**

Kies de gewenste kooktijd met behulp van de knoppen **„+“** in uren en minuten.

Als u meer dan **9.59** instelt, dan start automatisch de onbeperkte kooktijd, op de tijdweergave verschijnt het bericht **"InF"**. In deze modus werkt het apparaat voor onbepaalde tijd.



Omgekeerd, indien u de tijd lager maakt dan de onbepaalde kooktijd met behulp van de knop **"-"**, dan keert u terug naar de minimale kooktijd.

Voorverwarmen

Als u de knop voor tijdinstelling langer ingedrukt houdt, dan wordt de functie voorverwarmen geactiveerd. Wanneer u zich in de handmatige bedieningsmodus of in de eerste fase van het programma bevindt, verschijnt in plaats van de tijd het bericht **"PRE"** op de tijdweergave.



Als het kookproces wordt geactiveerd met de **START/STOP**-knop, begint het apparaat te werken. Zodra de ingestelde temperatuur is bereikt, klinkt een geluidssignaal totdat u de deur opent.

Zodra de deur opnieuw wordt gesloten en het apparaat bevindt zich in een van de programma's, dan wordt automatisch de volgende fase van het programma geactiveerd.

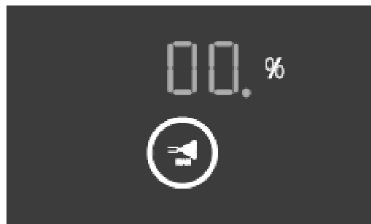
Werkt u met handmatige bediening, dan keren na het sluiten van de deur alle waarden weer terug naar de basisinstellingen en bevindt u zich weer in de beginfase van de gegevensinvoer. Wanneer u de tijdinstellingsknop indrukt, dan toont de tijdweergave **000** en stopt het voorverwarmingsproces.

Knop voor instellen van het stoompercentage

Instelbaar van **0** tot **99**

Stoom - basisinstelling: **00**

Op de stoomweergave knippert de basiswaarde **00%**.



Druk op de knop voor instelling van het stoompercentage en voer de gewenste waarde in met de knoppen **„-“** of **„+“**.

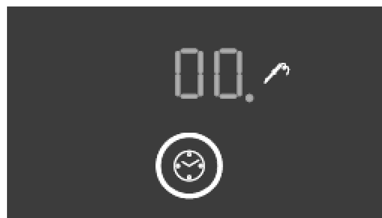
U kunt tijdens het kookproces de eerder ingestelde waarde veranderen door opnieuw op de knop voor instellingen van het stoompercentage te drukken. Zodra de stoomweergave knippert, kunt u met behulp van de knoppen **„-“** lub **„+“** de waarde veranderen.

Knop voor het instellen van de kerntemperatuurmeter / Activeren van de kerntemperatuurmeter

Instelbaar van **0 °C** tot **99 °C**

Kerntemperatuur - basisinstelling **0 °C**

Na het indrukken van de knop voor activering van de kerntemperatuurmeter brandt het ledlampje ononderbroken.



De temperatuurweergave verandert van 3 posities **"000"** in 2 posities **"00"**.

Wanneer de kerntemperatuurmeter is geactiveerd, wordt de functie voor het instellen van de tijd geblokkeerd.

Stel de gewenste kerntemperatuur in met de knoppen **„-“** of **„+“**.



Op de tijdweergave verschijnt de kerntemperatuur van het gerecht.

Zodra de ingestelde kerntemperatuur is bereikt, gedraagt het apparaat zich op dezelfde wijze als bij het koken op tijd, wanneer de timer "0" heeft bereikt.

Programmainstelknop (weergave fase / etappe van het programma)

Programma's

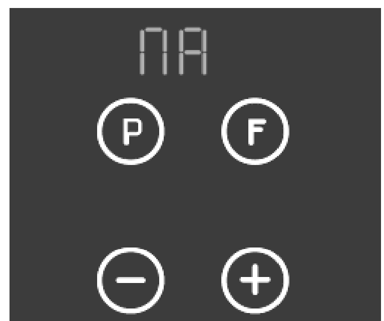
U kunt **20 programma's** in het apparaat opslaan, van elk **6 etappes (fasen)**.

Invoeren van een programma



Druk op de programmainstelknop **P**, de programmaweergave gaat knipperen. Kies met behulp van de knoppen **„-“** of **„+“** het programma dat moet worden opgeslagen of gewijzigd.
Wacht 15 seconden om uw keuze te bevestigen, of druk op de programmainstelknop **P**.
Wanneer u een programma wilt opslaan dat bestaat uit meerdere fasen (etappes van het programma), druk dan op de knop **F** en stel de fase met de knop **„+“** in op **1 (eerste fase** van het programma**)**.
Voer vervolgens alle gewenste parameters in, druk opnieuw op de knop **F** en de knop **„+“,** om over te gaan op de **tweede fase**.
Als u kaar bent met de invoer van de gegevens voor alle fasen, druk dan op knop **P** om de instellingen te bevestigen.

Handmatige instelling

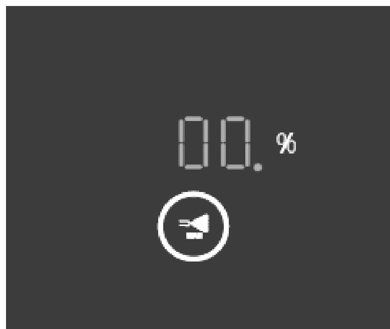


Om terug te keren in de handmatige modus drukt op de knoppen **„-“** lub **„+“,** totdat op de programmaweergave **MA** verschijnt. Bevestig dit met een druk op de programmainstelknop **P** of wacht 15 seconden.

Tijdelijke wijziging

U kunt tijdens het kookproces de ingestelde waarden veranderen door op de knoppen voor instelling van temperatuur, tijd en stoompercentage te drukken. De waarden die in het programma zijn opgeslagen veranderen niet.

Knop voor handmatige stoominjectie



U kunt deze functie alleen gebruiken tijdens het kookproces en bij een temperatuur die **hoger is dan 100 °C** .

Wanneer u op deze knop drukt, wordt gedurende maximaal 10 seconden de tijd getoond op de stoomweergave (in seconden). Zodra u de knop loslaat begint de injectie. Het stoompercentage (in procenten) dat u eerder had ingesteld, verschijnt weer op de display.

Alarmsignalen



„Pr1“ temperatuurvoeler in de gaarruimte is open of kortgesloten

„Pr2“ kerntemperatuurmeter is open, kortgesloten of ontbreekt

Pr verschijnt op de temperatuurweergave

ERR verschijnt op de tijdweergave

Na afloop

- Als u het apparaat niet verder gebruikt, schakel het dan uit met behulp van de **AAN/UIT**-knop.
- Draai de watertoevoerkraantjes dicht.
- Schakel de stroomvoorziening uit met de hoofdschakelaar.

5.4 Bereidingswijzen

Bereidingswijze	Temperatuur in ℃	Luchtvochtigheid in de ovenkamer in %
Braden van vlees en vis	150 – 230	0 – 40
Bakken van taarten	120 – 220	0 – 20
Stomen	60 – 130	60 – 100
Stoven	80 – 100	60 – 80
Pocheren	60 – 80	60 – 90
Grillen	180 – 270	0 – 10
Gratineren	220 – 270	0

Bereiding met hete lucht

Algemene informatie

- Hete lucht is in principe geschikt voor alle gerechten die knapperig en bruin moeten worden.
- Bij deze bereidingswijze wordt gebruik gemaakt van circulerende lucht. Dankzij de beweging van de lucht wordt het gerecht gelijkmatig bruin. U kunt het temperatuurbereik vrij kiezen van 50 tot 270℃.
- Kies voor de toepassing van diepe containers en let op de afstand tussen de containers en de eronder liggende gerechten. Alleen bij voldoende afstand tussen de containers is optimale luchtcirculatie mogelijk waardoor betere resultaten kunnen worden bereikt bij het bereiden van de gerechten.
- In principe moet het apparaat worden voorverwarmd. Om temperatuurverlies te voorkomen wordt aanbevolen om de oven voor te verwarmen tot ca. 40 tot 50℃ hoger dan de gewenste temperatuur, zodat temperatuurverlies bij het openen van de deur beperkt wordt.

Bereidingswijzen

Braden van vlees, gratineren, bakken van taarten, …

Praktische aanwijzingen

Vlees, vis: Braad de te bakken stukken eerst bij hoge temperatuur aan. Plaats een GN-container voor het opvangen van de vleessappen onder het rooster. Leg gepaneerde stukken op een geëmailleerd bakblik, omdat daarmee bij een optimale temperatuurverdeling een betere bruining van het gerecht wordt verkregen.

Gratineren: Zet het gerecht of de vorm op een bakblik, zodat de warmte vooral van bovenaf inwerkt.

Bakken: Stel bij het bakken met de combi-steamer de temperatuur ca. 10 % lager in dan bij een traditionele oven. Volg bij de bereiding van kant-en-klare bakkerijproducten altijd de aanwijzingen op de verpakking.

Bereiding met toepassing van de kerntemperatuurmeter

Algemene informatie

- Bereiding met de kerntemperatuurmeter maakt permanente controle van de binnentemperatuur van het bereide product mogelijk.
- Het meten van de temperatuur in het product garandeert volledige controle over het bereidingsproces van gerechten. Consequente werken betekent minder verliezen bij de bereiding. Elke graad boven de optimale binnentemperatuur vergroot het gewichtsverlies aanzienlijk.
- De fabrieksmatig ingestelde temperatuur bij het inschakelen van de combi-steamer bedraagt 20℃. Als de kerntemperatuurmeter die zich aan de zijkant van het bedieningspaneel bevindt, op de juiste manier in het gerecht is geplaatst, stelt u de temperatuur van de meter minimaal 5℃ lager in dan de temperatuur van de ovenkamer. Met behulp van de knop voor de kerntemperatuurmeter kunt u de gewenste temperatuur kiezen tussen 20 en 99℃.

Praktische aanwijzingen

De naald moet altijd koud zijn als ze in een product gestoken wordt omdat zij anders een brandgat kan veroorzaken. U kunt de naald eventueel koelen. Kies de dikste plaats in het midden van het gerecht om de meter in te steken. Steek bij platte stukken de meter vanaf de zijkant in het gerecht om het midden te bereiken.



WAARSCHUWING! Gevaar voor verbranding!
De kerntemperatuurmeter wordt tijdens de werking erg heet!
Vermijd direct contact met de meter bij het uithalen om verbrandingen te voorkomen. Draag beschermende handschoenen of gebruik pannenlappen.

Voorbeelden van de toepassing van de kerntemperatuurmeter

Voedingsmiddel	Gaarheid	Kerntemperatuur in ℃
Runderfilet	rosé	55 – 58
Rosbief	rosé	52 – 58
Rundergebraad	doorbakken	80 – 85
Staartstuk	doorbakken	90
Varkenslende	doorbakken	75
Hele schouderkarbonade	doorbakken	70 – 75
Varkensschenkel	doorbakken	90
Varkenskluif	doorbakken	85
Varkenshaas	rosé	52 – 58

Voedingsmiddel	Gaarheid	Kerntemperatuur in °C
Casselerib	rosé	55 – 60
Leverkaas	doorbakken	72
Kalfslende	doorbakken	65 – 70
Kalfszadel	rosé	65 – 70
Kalfsborst	doorbakken	75 – 78
Lamsbout	doorbakken	78
Kip	doorbakken	85
Gans	doorbakken	90
Eend	doorbakken	80 – 85
Kalkoen	doorbakken	80 – 85

De aangegeven waarden zijn richtlijnen. Afwijkingen treden op als gevolg van verschillen in kwaliteit en grootte van de producten en van de eisen die aan het producten gesteld worden.

Bereiding met stoom

Algemene informatie

- Alle braadstukken en groot gevogelte zijn in principe geschikt voor bereiding met stoom.
- Deze bereidingswijze is een combinatie van hete lucht en stoom. De lucht en de stoom worden met grote snelheid door de ovenkamer verspreid met behulp van een ventilator. Hierdoor wordt de stoom optimaal verspreid en is optimale bruining mogelijk zonder dat het gerecht uitdroogt. Het is niet nodig om de stukken vlees te bedruipen. Bovendien kunt u gerechten opwarmen die later niet te onderscheiden zijn van vers klaargemaakte gerechten.
- Verhoog aan het einde van de bereiding gedurende korte tijd de temperatuur om een korstje te verkrijgen.
- Het is mogelijk om tegelijkertijd meerdere soorten gerechten klaar te maken, zonder dat de smaak en geur overgaan op de andere gerechten.

Typen thermische bereiding

Stomen, verversen, ….

Praktische aanwijzingen

Vlees: Leg de stukjes vlees niet te dicht bij elkaar, omdat de plaatsen waar zij elkaar raken niet bruin worden. Zorg dat de vleessappen die ontstaan in een GN-container druppelen. In deze container kunnen tegelijkertijd bv. botten en groenten worden gekookt voor een rijke saus.

Verversen: Doe de saus pas na het verversen bij de gerechten, omdat anders lelijke brandplekken of vellen op de saus kunnen ontstaan.

Stomen

Algemene informatie

- In principe kan alles worden gestoomd wat normaal in water of vloeistoffen wordt gekookt. Alle soorten groenten, vullende bijgerechten, vele vis- en vleessoorten zijn hiervoor geschikt.
- Bij deze bereidingswijze werkt de ventilator. De temperatuur kan vrij worden gekozen tot 100℃. Dit betekent dat wordt gestoomd bij een temperatuur lager dan 100℃, ofwel op een manier die de gerechten het meest spaart. Dankzij deze methode blijven vorm en smaak in hoge mate behouden, evenals vitaminen, spoorelementen en voedingsstoffen die niet uitspoelen in het kookwater of afgebroken worden door de hoge temperatuur.
- Het is mogelijk om tegelijkertijd meerdere soorten gerechten klaar te maken, zonder dat de smaak en geur overgaan op de andere gerechten die tegelijkertijd worden klaargemaakt.

Typen thermische bereiding

Stomen, pocheren, stoven, koken, bereiden van vacuüm verpakte gerechten, blancheren, ontdooien, conserveren, …

Praktische aanwijzingen

Bereiding met stoom bij 60 - 130℃

Vis: Bereiden zonder toevoeging van vocht.

Zoete gerechten: Bereid crèmes voor in willekeurige vormen en bedek ze met folie.

Bereiding van vacuüm voorverpakte gerechten: Leg de vacuüm voorverpakte gerechten op het rooster om ze te bereiden.

Bereiding met stoom 99℃

Groenten: Spoel groenten die worden gestoomd kort af met koud water omdat deze nog nagaren. De hoogte van de productinhoud in de diepe containers mag niet meer zijn dan 2/3 van de totale hoogte. Bereid diepgevroren groenten niet in blokken.

Bijgerechten: Laat aardappelen die worden gestoomd vóór de bereiding ca. 1 uur in zout water staan.

5.5 Bereidingstabel

Rundvlees

Voedings-middel	Luchtvoch-tigheid in de ovenkamer in %	Temperatuur van de ovenkamer in ℃	Tijd in min	Kern-temperatuur in ℃	GN-container
Rosbief, warm	15	160		60	normaal
Rosbief, koud	15	160		54	normaal
Lendenbiefstuk, middel		230	7 – 9	55	geëmailleerd
Biefstuk, middel		230	7 – 9	55	geëmailleerd
Rundergebraad	20	130	10		normaal
2e stap	20	170		82	
Runderrollade	20	170	50 – 70		normaal
Gekookt rundvlees	100	125	90	85 – 90	normaal

Kalfsvlees

Voedings-middel	Luchtvoch-tigheid in de ovenkamer in %	Temperatuur van de ovenkamer in ℃	Tijd in min	Kern-temperatuur in ℃	GN-container
Kalfsfilet aan een stuk		230		68	geëmailleerd
Kalfsmedaillon		230	6 – 10		geëmailleerd
Kalfszadel	10	170 – 180	40	72	geëmailleerd
Kalfskotelet		230	12 – 15		geëmailleerd
Kalfsbouten	100	130	10		normaal
2e stap	20	160 – 180	70 – 90		
Kalfsgebraad	100	130	10		normaal
2e stap	20	160 – 180	20	78	
Gebraden kalsfborst	100	130	10		normaal
2e stap	20	160 – 180	80 – 120	78	normaal

Varkensvlees

Voedings-middel	Luchtvoch-tigheid in de ovenkamer in %	Temperatuur van de ovenkamer in °C	Tijd in min	Kern-temperatuur in °C	GN-container
Varkensfilet		230		68	geëmailleerd
Varkens-medaillon		230	6 – 10		geëmailleerd
Varkens-schnitzel		230	12 – 16		geëmailleerd
Karbonade, naturel		230	15 – 20		normaal
Schouder-gebraad	100	130	10	78	normaal
2e stap	20	170		78	
Gebraad met een krokant korstje	100	130	10		normaal
2e stap	20	170		82	
Varkens-schenkel	100	130	10		normaal
2e stap	20	170		82	
Casselerib	100	130	10		normaal
2e stap	20	170		78	
Leverkaas	20	140		78	normaal
Gehaktballen		180 – 200	15 – 20		normaal
Spareribs		180 – 200	15 – 25		rooster

Wild en lamsvlees

Voedings-middel	Luchtvoch-tigheid in de ovenkamer in %	Temperatuur van de ovenkamer in ℃	Tijd in min	Kern-temperatuur in ℃	GN-container
Wild-medaillon		230	6 – 10		geëmailleerd
Wildrug	10	180 – 200		68	geëmailleerd
Wildbout	100	130	10		normaal
2e stap	20	170		78	
Wildgebraad	100	130	10		normaal
2e stap	20	170		78	
Hazenbout	20	170	40 – 50		normaal
Lamskroon		230	18 – 25		geëmailleerd
Lams-medaillon		230	6 – 10		geëmailleerd
Lamshaas		230	8 – 12		geëmailleerd
Lamsschouder	100	130	10		normaal
2e stap	20	170		78	
Lamsbout	100	130	10		normaal
2e stap	20	170		78	

Gevogelte

Voedings-middel	Luchtvoch-tigheid in de ovenkamer in %	Temperatuur van de ovenkamer in °C	Tijd in min	Kern-temperatuur in °C	GN-container
Kip	100	130	4		normaal
2e stap		200	25 – 35		
Kippenpoten	100	130	4		normaal
2e stap		200	20 – 30		
Kipgerechten	100	125	60 – 90		normaal
Eend	100	130	10		normaal
2e stap	10	190	45 – 65		
Eendenborst	100	130	5		geëmailleerd
2e stap	10	230	15 – 25		
Ganzengebraad	100	130	10		normaal
2e stap	10	170	100–150		
Ganzenbout	100	130	10		normaal
2e stap	10	170	45 – 55		
Kalkoen	100	130	10		normaal
2e stap	10	170	70 – 120	78 – 82	
Kalkoenborst	100	130	10		normaal
2e stap	10	170		72	
Kalkoen-medaillon		230	10 – 15		geëmailleerd

Vis

Voedings-middel	Luchtvoch-tigheid in de ovenkamer in %	Temperatuur van de ovenkamer in ℃	Tijd in min	Kern-temperatuur in ℃	GN-container
Gebakken forel		230	15 – 20		geëmailleerd
Forel “au Bleu”	80	100	12 – 18		normaal
Mosselen	80	100	12 – 18		normaal
Zalm aan een stuk	80	80		74	normaal
Zalmmoot		200	12 – 18		geëmailleerd
Heilbot, heel	80	80	20 – 25		normaal
Langoustine, kreeft	80	80		74	normaal
Visfilet, gepaneerd	10	230	12 – 18		geëmailleerd

Voedende bijgerechten en eieren

Voedingsmiddel	Luchtvoch-tigheid in de ovenkamer in %	Temperatuur van de ovenkamer in ℃	Tijd in min	GN-container
Gekookte aardappelen	100	125	30 – 40	met gaatjes
Aardappelen in de schil	100	125	30 – 40	met gaatjes
Aardappelen in folie	60	180	25 – 35	met gaatjes
Aardappel-gratin	20	160 – 180	30 – 50	normaal
Gebakken aardappelen		230	15 – 20	normaal
Macaire aardappelen		230	15 – 20	normaal
Aardappel-knoedels	100	120	20 – 30	normaal
Knoedels	100	120	20 – 30	normaal

Voedingsmiddel	Luchtvochtigheid in de ovenkamer in %	Temperatuur van de ovenkamer in °C	Tijd in min	GN-container
Rijst	100	140	25 – 35	normaal
Paprijst	100	120	25 – 35	normaal
Lasagne	20	160 – 180	25 – 35	normaal
Zachtgekookte eieren	100	100	7 – 8	met gaatjes
Hardgekookte eieren	100	100	10 – 12	met gaatjes
Gestold ei	100	90	25 – 30	normaal

Groenten

Voedingsmiddel	Luchtvochtigheid in de ovenkamer in %	Temperatuur van de ovenkamer in °C	Tijd in min	GN-container
Wortel	100	100	12 – 15	met gaatjes
Doperwt	100	100	12 – 15	met gaatjes
Bloemkool	100	100	12 – 15	met gaatjes
Broccoli	100	100	12 – 15	met gaatjes
Spruitjes	100	100	12 – 15	met gaatjes
Bonen	100	100	12 – 15	met gaatjes
Asperges	100	100	12 – 15	met gaatjes
Koolrabi	100	100	12 – 15	met gaatjes
Tomaten	100	100	2 – 3	met gaatjes
Spinazie	100	100	9	met gaatjes
Geblancheerd groene koolblad	100	100	4 – 6	normaal
Groentesoufflé, portie	20	100	12 - 20	normaal

De aangegeven waarden zijn richtlijnen. Afwijkingen treden op als gevolg van verschillen in kwaliteit en grootte van de producten en van de eisen die aan het product worden gesteld.

6. Reiniging en onderhoud
6.1 Veiligheidsvoorschriften

- Zowel voor reiniging als voor reparatie de stekker van het apparaat uit het stopcontact halen en het apparaat laten afkoelen.
- Gebruik geen bijtende reinigingsmiddelen en zorg ervoor, dat er geen water in het apparaat komt.
- Het is **niet** toegestaan het apparaat, de kabel of de stekker in water of een andere vloeistof onder te dompelen, om elektrische schokken te vermijden.



OPGELET!

Het apparaat is niet geschikt voor het direct uitspoelen met een waterstraal. Daarom is het niet toegestaan het apparaat met een hogedruk waterstraal te reinigen!

6.2 Reiniging

- Maak het apparaat aan het einde van iedere werkdag schoon om juist functioneren, hygiëne en vermogen van het apparaat te waarborgen.
- Voordat u het apparaat gaat schoonmaken de stroomtoevoer onderbreken, de waterkraan dichtdraaien en de gaarruimte laten afkoelen.
- Gebruik lauw water en een geschikte hoeveelheid schoonmaakmiddel voor het reinigen van de gaarruimte. Neem de ruimte zorgvuldig uit met schoon water en let erop dat er geen resten schoonmaakmiddel achterblijven. Maak de gaarruimte vervolgens droog.
- Gebruik uitsluitend speciale **middelen voor het schoonmaken van roestvrij staal**, het gebruik van ongeschikte schoonmaakmiddelen kan corrosie van de oven veroorzaken.
- Voor het schoonmaken van oppervlakten van roestvrij staal mag u uitsluitend **schuursponsjes van roestvrij staal** gebruiken. Gebruik **nooit** borstels of schrapers.
- Gebruik geen chloorhoudende middelen (bleekmiddelen, zoutzuur etc.).
- Gebruik na het reinigen een zacht, droog doekje om het oppervlak te drogen en polijsten.

6.3 Veiligheidsvoorschriften voor onderhoud

- Regelmatig dient gecontroleerd te worden of de voedingskabel niet beschadigd is. Het is niet toegestaan het apparaat te gebruiken als de kabel beschadigd is. Indien de kabel beschadigd is, moet hij om gevaar te voorkomen vervangen worden door de service of een gekwalificeerde elektricien.
- Bij schade en storingen neemt u contact op met uw verkoper of onze Klantenservice.
- Onderhoud- en reparatiewerkzaamheden mogen alleen door gekwalificeerde vaklui worden uitgevoerd, onder gebruikmaking van originele reserveonderdelen en accessoires. **Probeert u nooit zelf het apparaat te repareren!**

7. Verwijderen

Oude apparaten

Het gebruikte apparaat moet worden verwijderd in overeenstemming met in uw land geldende voorschriften. Aanbevolen wordt om contact op te nemen met een bedrijf dat gespecialiseerd is in verwijdering.



WAARSCHUWING!

Om misbruik en de daaraan verbonden gevaren te voorkomen, maakt u uw oude apparaat vóór de verwijdering onbruikbaar. Het apparaat uit het stopcontact halen en de aansluitkabel uit het apparaat verwijderen.



AANWIJZING!



Bij de verwijdering van het apparaat dient u de in uw land geldende voorschriften in acht te nemen.

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Germany

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120

Instrukcja obsługi powinna być zawsze pod ręką!

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Straße 28
D-33154 Salzkotten
Niemcy

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Faks: +49 (0) 5258 971-120

1. Informacje ogólne

1.1 Informacje dotyczące instrukcji obsługi

Niniejsza instrukcja obsługi zawiera opis instalacji urządzenia, jego obsługi oraz konserwacji i służy jako ważne źródło informacji oraz poradnik. Znajomość i przestrzeganie wszystkich zawartych w niej wskazówek dotyczących bezpieczeństwa i obsługi stanowi warunek bezpiecznej i prawidłowej pracy z urządzeniem.

Ponadto należy przestrzegać lokalnych przepisów dotyczących zapobiegania wypadkom oraz zasad BHP.

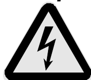
Instrukcja obsługi stanowi integralny element urządzenia i należy ją przechowywać w pobliżu urządzenia, aby osoby instalujące urządzenie, prowadzące prace konserwacyjne i obsługujące lub czyszczące urządzenie miały do niej stały dostęp.

1.2 Wyjaśnienie symboli

Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa oraz kwestii technicznych oznaczono w niniejszej instrukcji obsługi odpowiednimi symbolami. Wskazówek tych należy bezwzględnie przestrzegać, aby uniknąć ewentualnych wypadków, uszczerbku na życiu i zdrowiu osób oraz szkód rzeczowych.

 ***UWAGA!***

Symbol ten oznacza zagrożenia mogące prowadzić do powstania obrażeń ciała. Należy bezwzględnie i skrupulatnie przestrzegać niniejszych wskazówek BHP, a w odpowiednich sytuacjach zachować szczególną ostrożność.

 ***NIEBEZPIECZEŃSTWO! Zagrożenie prądem elektrycznym!***

Symbol ten zwraca uwagę na zagrożenia prądem elektrycznym. Ignorowanie wskazówek dotyczących bezpieczeństwa stwarza niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń ciała lub utraty życia.

 ***OSTRZEŻENIE!***

Tym symbolem oznaczono wskazówki, których ignorowanie może, w konsekwencji, doprowadzić do uszkodzenia urządzenia, jego nieprawidłowego działania lub / i awarii.

 ***WSKAZÓWKA!***

Ten symbol wskazuje na porady oraz informacje istotne dla efektywnej i bezawaryjnej pracy urządzenia.

 ***OSTRZEŻENIE! Gorąca powierzchnia zewnętrzna!***

Symbol ostrzega przed gorącą powierzchnią urządzenia podczas jego pracy. Lekceważenie ostrzeżenia grosi poparzeniem!

1.3 Odpowiedzialność producenta i gwarancja

Wszystkie informacje zawarte w niniejszej instrukcji obsługi zostały zestawione przy uwzględnieniu obowiązujących przepisów, aktualnej wiedzy konstruktorskiej i inżynierskiej oraz naszej wiedzy, a także naszych wieloletnich doświadczeń.
Również tłumaczenia instrukcji obsługi zostały wykonane jak najbardziej rzetelnie. Nie możemy jednak przejąć odpowiedzialności za ewentualne błędy w tłumaczeniu. Wersją rozstrzygającą jest załączona instrukcja obsługi w języku niemieckim.
W przypadku zamówienia modeli specjalnych lub opcji dodatkowych, oraz w sytuacji zastosowania najnowszych zdobyczy wiedzy technicznej, dostarczone urządzenie może różnić się od objaśnień oraz rysunków zawartych w niniejszej instrukcji obsługi. W razie wątpliwości prosimy o kontakt z producentem.


WSKAZÓWKA!
Przed rozpoczęciem jakichkolwiek prac, a w szczególności przed uruchomieniem urządzenia, należy dokładnie zapoznać się z treścią niniejszej instrukcji obsługi. Producent nie odpowiada za szkody i uszkodzenia powstałe wskutek nieprzestrzegania informacji zawartych w instrukcji obsługi.

Instrukcję obsługi należy przechowywać bezpośrednio przy urządzeniu; ponadto musi być ona dostępna dla wszystkich osób pracujących z urządzeniem. Zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania zmian technicznych w produkcie, służących poprawie właściwości użytkowych urządzenia oraz jego ulepszaniu.

1.4 Ochrona praw autorskich

Niniejsza instrukcja obsługi oraz zawarte w niej teksty, rysunki, zdjęcia i inne elementy podlegają ochronie prawem autorskim. Bez uzyskania pisemnej zgody producenta, zabrania się powielania treści instrukcji obsługi w jakiejkolwiek formie i w jakikolwiek sposób (także fragmentów), oraz wykorzystywania lub / i przekazywania jej zawartości osobom trzecim. Naruszenia powyższego skutkują obowiązkiem wypłaty odszkodowania. Zastrzegamy sobie prawo do dochodzenia dalszych roszczeń.


WSKAZÓWKA!
Dane, teksty, rysunki, zdjęcia i inne opisy zawarte w niniejszej instrukcji, podlegają ochronie prawem autorskim oraz prawem ochrony własności przemysłowej. Każde nadużycie w jej wykorzystaniu jest karalne.

1.5 Deklaracja Zgodności

Urządzenie spełnia aktualnie obowiązujące normy oraz wytyczne Unii Europejskiej. Powyższe potwierdzamy w Deklaracji Zgodności WE.
W razie potrzeby chętnie prześlemy Państwu odpowiednią Deklarację Zgodności.

2. Bezpieczeństwo

Niniejszy rozdział zawiera zarys informacji, dotyczących wszystkich istotnych aspektów związanych z bezpieczeństwem.

Ponadto poszczególne rozdziały zawierają konkretne wskazówki (oznaczone symbolami), dotyczące bezpieczeństwa i mające zapobiegać powstawaniu zagrożeń. Należy także przestrzegać informacji z piktogramów, tabliczek oraz napisów umieszczonych na urządzeniu i zadbać o to, aby były one czytelne. Przestrzeganie wszystkich wskazówek dotyczących bezpieczeństwa gwarantuje optymalną ochronę oraz bezpieczną i bezawaryjną pracę urządzenia.

2.1 Informacje ogólne

Urządzenie zostało wykonane wg aktualnie uznanych zasad techniki. Jednakże urządzenie może stanowić źródło zagrożeń, jeśli będzie używane niewłaściwie lub niezgodnie z jego przeznaczeniem.

Znajomość treści zawartych w instrukcji obsługi jest jednym z warunków koniecznych do unikania zagrożeń oraz błędów, a tym samym pozwala na bezpieczne i bezawaryjne użytkowanie urządzenia.

O ile nie uzyskano wyraźniej zgody producenta, zabrania się dokonywać jakichkolwiek zmian lub modyfikacji urządzenia, aby uniknąć ewentualnych zagrożeń i zapewnić optymalne działanie.

Urządzenie wolno używać tylko wtedy, gdy jego stan techniczny nie budzi zastrzeżeń i pozwala na bezpieczną pracę.

2.2 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa przy zastosowaniach urządzenia

Dane dotyczące bezpieczeństwa pracy odnoszą się do rozporządzeń Unii Europejskiej obowiązujących w chwili produkcji urządzenia.

Jeśli urządzenie jest użytkowane w warunkach przemysłowych, to przez cały okres eksploatacji jego użytkownik jest zobowiązany do sprawdzania zgodności zalecanych środków bezpieczeństwa pracy z aktualnym stanem regulacji w tej kwestii i do przestrzegania nowych przepisów. W przypadku stosowania urządzenia poza Unią Europejską, należy przestrzegać ustawowych wymogów BHP i regulacji obowiązujących w miejscu zastosowania urządzenia.

Oprócz wskazówek BHP zawartych w niniejszej instrukcji obsługi, należy również przestrzegać przepisów BHP oraz wytycznych w zakresie ochrony środowiska, obowiązujących i specyficznych dla miejsca zastosowania urządzenia.

 ***OSTRZEŻENIE!***

- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytkowania przez osoby (w tym także dzieci) o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej czy umysłowej lub z niedostatecznym doświadczeniem i/lub niedostateczną wiedzą, chyba że osoby te znajdują się pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub otrzymały od niej wskazówki, jak należy używać urządzenie.
- Dzieci powinny znajdować się pod nadzorem, aby mieć pewność, że nie bawią się urządzeniem.
- Niniejszą instrukcję obsługi należy starannie przechowywać. W przypadku udostępniania urządzenia osobom trzecim, koniecznie należy przekazać im także instrukcję obsługi.
- Wszyscy użytkownicy muszą stosować się do informacji zawartych w niniejszej instrukcji obsługi oraz przestrzegać wskazówek BHP.
- Urządzenie wolno stosować tylko w pomieszczeniach zamkniętych.

2.3 Użytkowanie zgodnie z przeznaczeniem

 ***OSTRZEŻENIE!***

Urządzenie to zostało stworzone z myślą o użytkowaniu fachowym i może być obsługiwane tylko przez personel fachowy w zakładach gastronomicznych.

Urządzenie pracuje bezpiecznie tylko wtedy, kiedy jest używane zgodnie ze swoim przeznaczeniem.

Wszelka ingerencja w urządzenie, jego montaż oraz prace konserwacyjne, musi wykonywać odpowiedni serwis specjalistyczny.

Piec konwekcyjno-parowy przeznaczony jest **wyłącznie** do **przygotowywania odpowiednich potraw**.

 ***OSTRZEŻENIE!***

Stosowanie urządzenia w celu różnym lub odbiegającym od jego normalnego przeznaczenia jest zabronione i uznawane za użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem.

Wyklucza się jakiekolwiek roszczenia wobec producenta lub / i jego pełnomocników z tytułu szkód powstałych wskutek użytkowania urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem.

Odpowiedzialność za szkody powstałe w czasie użytkowania urządzenia w sposób niezgodny z jego przeznaczeniem ponosi tylko i wyłącznie użytkownik.

3. Transport, opakowanie i magazynowanie

3.1 Kontrola dostawy

Po dotarciu dostawy należy niezwłocznie sprawdzić, czy urządzenie jest kompletne i czy nie zostało uszkodzone podczas transportu.

W przypadku stwierdzenia widocznych uszkodzeń transportowych, należy odmówić przyjęcia urządzenia lub dokonać przyjęcia warunkowego. Zakres szkody należy wpisać do dokumentów przewozowych / listu przewozowego spedytora. Następnie należy zgłosić reklamację.

Ukryte szkody należy zgłosić bezpośrednio po ich stwierdzeniu, gdyż roszczenia odszkodowawcze można zgłaszać tylko w ramach obowiązujących terminów reklamacji.

3.2 Opakowanie

Prosimy nie wyrzucać kartonu od urządzenia. Może on być potrzebny do przechowywania urządzenia, przy przeprowadzce lub podczas wysyłki urządzenia do naszego punktu serwisowego w razie wystąpienia ewentualnych uszkodzeń. Przed uruchomieniem urządzenia należy całkowicie usunąć z niego zewnętrzny i wewnętrzny materiał opakowaniowy.

 ***WSKAZÓWKA!***

Przy utylizacji opakowania należy przestrzegać przepisów obowiązujących w danym kraju. Materiały opakowaniowe nadające się do powtórnego użytku, należy wprowadzić do recyklingu.

Prosimy sprawdzić, czy urządzenie oraz akcesoria są w komplecie. Jeżeli brakowałoby jakiś części, prosimy skontaktować się z naszym Działem Obsługi Klienta.

3.3 Magazynowanie

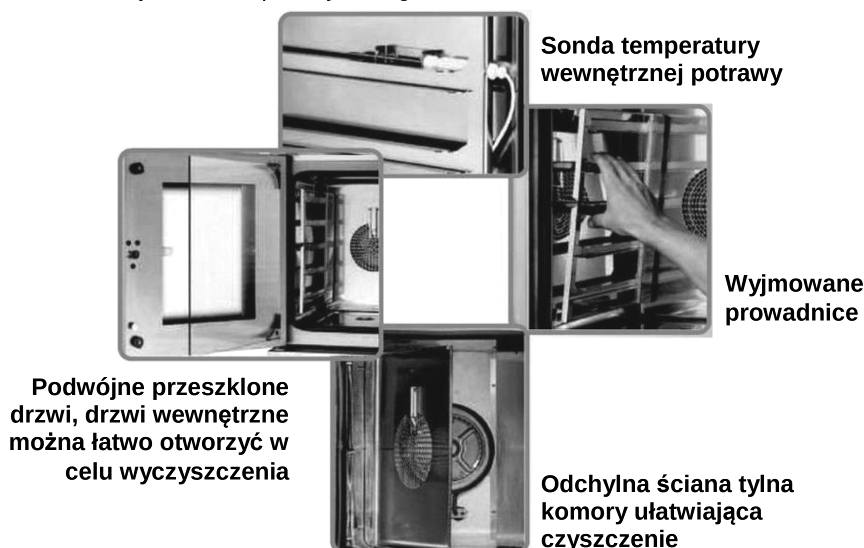
Opakowanie należy pozostawić zamknięte do momentu instalacji urządzenia, a podczas przechowywania należy stosować się do oznaczeń dotyczących sposobu ustawienia i magazynowania opakowania.

Opakowane urządzenia należy przechowywać zawsze zgodnie z poniższymi warunkami:

- nie składować na wolnym powietrzu,
- przechowywać w suchym pomieszczeniu, chroniąc przed kurzem,
- nie wystawiać na działanie agresywnych środków,
- chronić przed działaniem promieni słonecznych,
- unikać wstrząsów mechanicznych,
- w przypadku dłuższego magazynowania (powyżej trzech miesięcy), regularnie kontrolować stan wszystkich części oraz opakowania, w razie konieczności urządzenie odświeżyć i odnowić.

4. Parametry techniczne
4.1 Właściwości pieca konwekcyjno-parowego

- Wykonanie ze stali chromowo-niklowej 18/10
- Obsługa za pomocą pokręteł lub sterowanie elektroniczne z możliwością zapamiętania 20 programów po 6 ustawień
- Pojemność maks. 10 GN 1/1 lub blach wypiekowych 600 x 400 mm
- Silnik z rewersem (prawo-/lewoobrotowy) zapewniający optymalne środowisko obróbki termicznej
- Wytwarzanie pary poprzez bezpośrednie spryskiwanie
- Oświetlenie komory
- Praktyczne prowadnice poprzeczne do pojemników GN (urządzenia do 5 x 2/3 z prowadnicami wzdłużnymi)
- Dodatkowe wskaźniki LED temperatury, czasu, naparowania, temperatury wewnętrznej potrawy
- Sonda temperatury wewnętrznej potrawy
- Podwójnie przeszklone drzwi, drzwi wewnętrzne można łatwo otworzyć w celu czyszczenia
- Wyjmowane prowadnice
- Odchylna ściana tylna komory ułatwiająca czyszczenie
- Przyłącze wody 3/4 cala
- Zrozumiałe symbole dla prostej obsługi



4.2 Dane techniczne

Nazwa	**Piec konwekcyjno-parowy Basic Steam Easy+**		
Model:	**BS 5230**	**BS 6110**	**BS 10110**
Nr artykułu:	**116.812**	**116.816**	**116.820**
Pojemność:	do 5 x 2/3 GN	do 6 x 1/1 GN lub blachy 6 x 600 x 400	do 10 x 1/1 GN lub blachy 10 x 600 x 400
Odstęp pomiędzy blachami:	75 mm		
Zakres temperatur:	0°– 270℃		
Ustawianie czasu:	do 9 godzin 59 minut		
Moc przyłączeniowa:	3,3 kW / 230 V	9,2 k W / 3 NAC 400 V	13,7 k W / 3 NAC 400 V
Przyłącze wody:	3/4“		
Ciśnienie wody:	min. 2 bar, maks. 3 bar		
Wymiary (szer. x gł. x wys. mm):	635 x 770 x 685	965 x 830 x 770	965 x 830 x 1070
Waga:	50 kg	70 kg	110 kg

Nazwa	**Piec konwekcyjno-parowy Comfort Steam**		
Model:	**CS 5230**	**CS 4110**	**CS 6110**
Nr artykułu:	**116.412**	**116.414**	**116.416**
Pojemność:	do 5 x 2/3 GN	do 4 x 1/1 GN lub blach 4 x 600 x 400	do 6 x 1/1 GN lub blach 6 x 600 x 400
Odstęp pomiędzy blachami:	75 mm		
Zakres temperatur:	0°– 270℃		
Ustawianie czasu:	do 9 godzin 59 minut		
Moc przyłączeniowa:	3,3 kW / 230 V	6,8 k W / 3 NAC 400 V	9,2 k W / 3 NAC 400 V
Przyłącze wody:	3/4“		
Ciśnienie wody:	min. 2 bar, maks. 3 bar		
Wymiary (szer. x gł. x wys. mm):	635 x 770 x 685	965 x 830 x 6100	965 x 830 x 770
Waga:	50 kg	60 kg	70 kg

Zastrzegamy sobie prawo dokonywania zmian technicznych!

Wyposażenie (nie znajduje się w zakresie dostawy)



Zawór redukcyjny

do pieców konwekcyjnych i pieców konwekcyjno-parowych

Wykonanie z chromowanego mosiądzu, przyłącze 3/4 " ustawiony fabrycznie na 3 bar, regulowany od 1-6 bar, ciśnienie wchodzące maks. 16 bar maks. temperatura pracy 65 ℃

Nr artykułu 533.051



Podstawa do pieców konwekcyjno-parowych na 6 i 10 pojemników

Stal nierdzewna
Maksymalny wsad: 10 x 1/1 GN
Wymiary: szer. 975 x gł. 700 x wys. 741 mm
Waga: 19,2 kg

Nr artykułu 115.067

5. Instalacja i obsługa urządzenia
5.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa



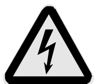
NIEBEZPIECZEŃSTWO! Zagrożenie prądem elektrycznym!
Urządzenie może pracować tylko podłączone do prawidłowo zainstalowanego gniazda pojedynczego z uziemieniem.
Wtyczki urządzenia nie wolno wyjmować z gniazdka, ciągnąc za przewód.
Przewód nie może dotykać gorących przedmiotów.

- Należy zwrócić uwagę, aby przewód nie miał kontaktu ani ze źródłami ciepła, ani z ostrymi krawędziami. Przewód nie może zwisać ze stołu ani z baru.



UWAGA!
Podczas pracy urządzenia niektóre jego elementy nagrzewają się. Należy zachować ostrożność przy dotykaniu tych powierzchni, aby uniknąć obrażeń ciała.

- Nie należy używać urządzenia, jeśli jest ono niesprawne lub uszkodzone, albo spadło na podłogę.
- Nie należy używać akcesoriów ani części zamiennych, które nie są zalecane przez producenta. Może to prowadzić do powstania sytuacji niebezpiecznych dla użytkownika, urządzenie może ulec uszkodzeniu lub spowodować uszczerbek na zdrowiu i życiu osób, a ponadto skutkuje to utratą gwarancji.
- Przewodu nie wolno układać na wykładzinie dywanowej ani na innych materiałach termoizolacyjnych. Przewodu nie wolno zakrywać. Przewód należy trzymać z dala od obszaru roboczego i nie wolno zanurzać go w wodzie.
- W czasie pracy, urządzenia nie wolno przesuwać ani obracać.



NIEBEZPIECZEŃSTWO! Zagrożenie prądem elektrycznym!
W przypadku niewłaściwej instalacji urządzenie może spowodować obrażenia ciała.

Przed instalacją urządzenia należy porównać parametry prądu miejscowej sieci z parametrami zasilania urządzenia (patrz tabliczka znamionowa).

Urządzenie podłączyć tylko wtedy, gdy powyższe dane są ze sobą zgodne! Należy przestrzegać wskazówek dotyczących bezpieczeństwa!

5.2 Ustawienie i podłączenie urządzenia



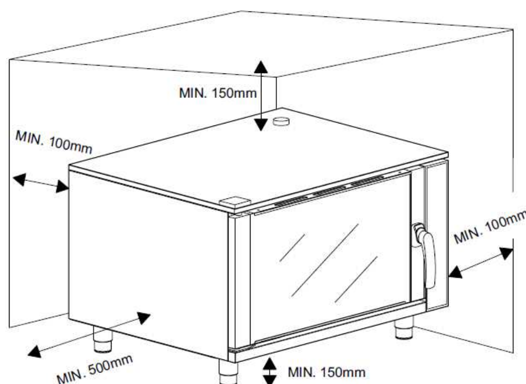
OSTRZEŻENIE!

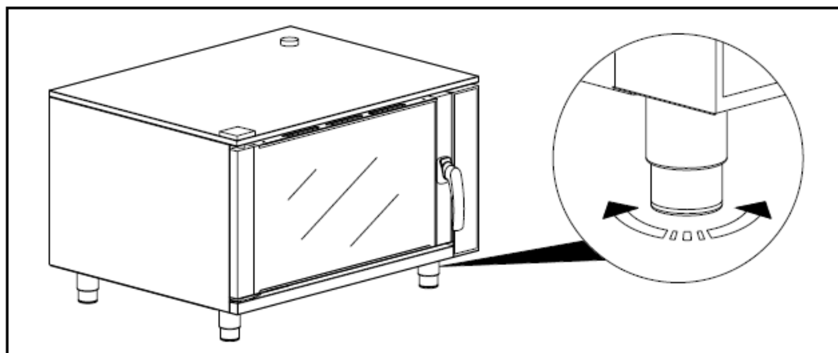
Instalację i konserwację urządzenia może wykonywać tylko wykwalifikowany personel!

Ustawianie

- Wypakować urządzenie i usunąć opakowanie.
- Urządzenie ustawić na płaskim, bezpiecznym podłożu, które wytrzyma ciężar urządzenia i jest odporne na działanie wysokiej temperatury.
- **Nigdy** nie ustawiać urządzenia na palnym podłożu.
- Nie ustawiać urządzenia w pobliżu otwartego źródła ognia, pieców elektrycznych, pieców węglowych lub innych źródeł ciepła.
- Ustawić urządzenie w dobrze wentylowanym pomieszczeniu. Urządzenie może być zainstalowane tylko w pomieszczeniu z wystarczającą wentylacją, najlepiej pod wyciągiem kuchennym, który będzie odprowadzać opary z pomieszczenia na zewnątrz.
- Należy pamiętać , aby otwory wentylacyjne nie były zasłonięte ani zablokowane.
- Nie ustawiać urządzenia bezpośrednio przy ścianach lub innych przedmiotach, które wykonane są z materiału palnego.

- Zachować odstęp min. **300 mm** od sufitu, jeżeli jest on wykonany z materiału palnego lub nie posiada izolacji cieplnej.
- Aby umożliwić instalację i prace konserwatorskie, odstęp pomiędzy lewą ścianą boczną urządzenia a ścianą lub sąsiadującym urządzeniem musi wynosić min. **500 mm** (zob. rys. z prawej strony).
- Zachować minimalny odstęp **100 mm** od ściany lub innych przedmiotów z prawej strony i z tyłu urządzenia oraz **150 mm** od góry.





- Niwelowanie i ustawianie wysokości wykonać przy pomocy stopek nastawczych, tak jak to widać na rysunku powyżej. Duże różnice wysokości lub nachylenia mogą negatywnie wpływać na funkcjonowanie urządzenia.
- Przed uruchomieniem urządzenia zdjąć z niego folię ochronną. Folię zdejmować powoli, aby na powierzchni urządzenia nie pozostały resztki kleju. Ewentualne ślady kleju można usunąć przy pomocy odpowiedniego rozpuszczalnika.



OSTRZEŻENIE!

Urządzenie nie jest przeznaczone do zabudowy i do ustawienia szeregowego!

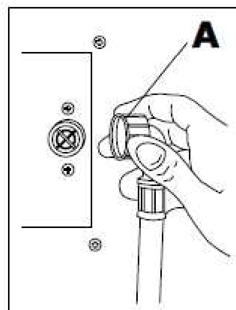
Podłączanie

Podłączenie do sieci elektrycznej

- Przed podłączeniem urządzenia do prądu, należy się upewnić, że podane na tabliczce znamionowej wartości napięcia i częstotliwości są zgodne z wartościami w istniejącej sieci elektrycznej.
  Dopuszcza się maksymalne odchylenia napięcia ± 10% .
- Sprawdzić, czy istnieje przyłącze SL odpowiadające obowiązującym przepisom. Przy podłączaniu urządzenia do sieci elektrycznej zwrócić uwagę na zastosowanie kabla o odpowiednim przekroju.
- Przy podłączaniu do prądu należy zastosować pomiędzy urządzeniem a siecią elektryczną zgodny z obciążeniem wyłącznik wielobiegunowy. Wyłącznik ten o minimalnym odstępie międzystykowym 3 mm, musi być umieszczony w miejscu łatwo dostępnym.
- Podłączenie do zasilania w prąd elektryczny musi zostać wykonane zgodnie z obowiązującymi międzynarodowymi, krajowymi i lokalnymi przepisami.
- W określonych przypadkach podłączyć urządzenie do systemu wyrównującego potencjał, miarodajne są obowiązujące wytyczne.

Podłączenie wody

- Zadbać, aby przyłącze wody znajdowało się w pobliżu urządzenia.
- Jeżeli wykonywana będzie nowa instalacja, zanim urządzenie zostanie podłączone do sieci wodociągowej, spuścić wystarczającą ilość wody, tak aby żadne zanieczyszczenia nie przedostały się do zaworów magnetycznych.
- Podłączyć przewód giętki, ciśnieniowy do złączki (3/4” G) urządzenia wkręcając w tym celu króciec (**A** – rys. z prawej strony). Drugi koniec rury podłączyć do sieci wodociągowej z zimną wodą i podłączyć pomiędzy tymi elementami mechaniczny filtr i kurek zamykający.
- Aby urządzenie działało prawidłowo, celem uniknięcia złogów wapnia w komorze gotującej woda musi mieć twardość **nie wyższą niż 7°dH** . Jeżeli twardość wody jest **wyższa niż 7°dH należy zainstalować** urządzenie do zmiękczania wody.




WSKAZÓWKA!
Ciśnienie hydrauliczne musi wynosić 2-3 bar. Przy wyższym ciśnieniu należy podłączyć zawór redukcyjny.

Urządzenia zabezpieczające

Urządzenie wyposażone jest w następujące urządzenia ochronne i zabezpieczające:

Termostat bezpieczeństwa w komorze gotującej: w przypadku przegrzania komory gotującej termostat reaguje i przerywa dopływ prądu do oporowych elementów grzejnych.

Włącznik drzwiowy przerywa pracę pieca w momencie otwarcia drzwi: wyłączony zostaje zarówno system grzejny jak i nawiew.

W systemie elektrycznym zastosowano **bezpiecznik 250 V – 200 mA**.

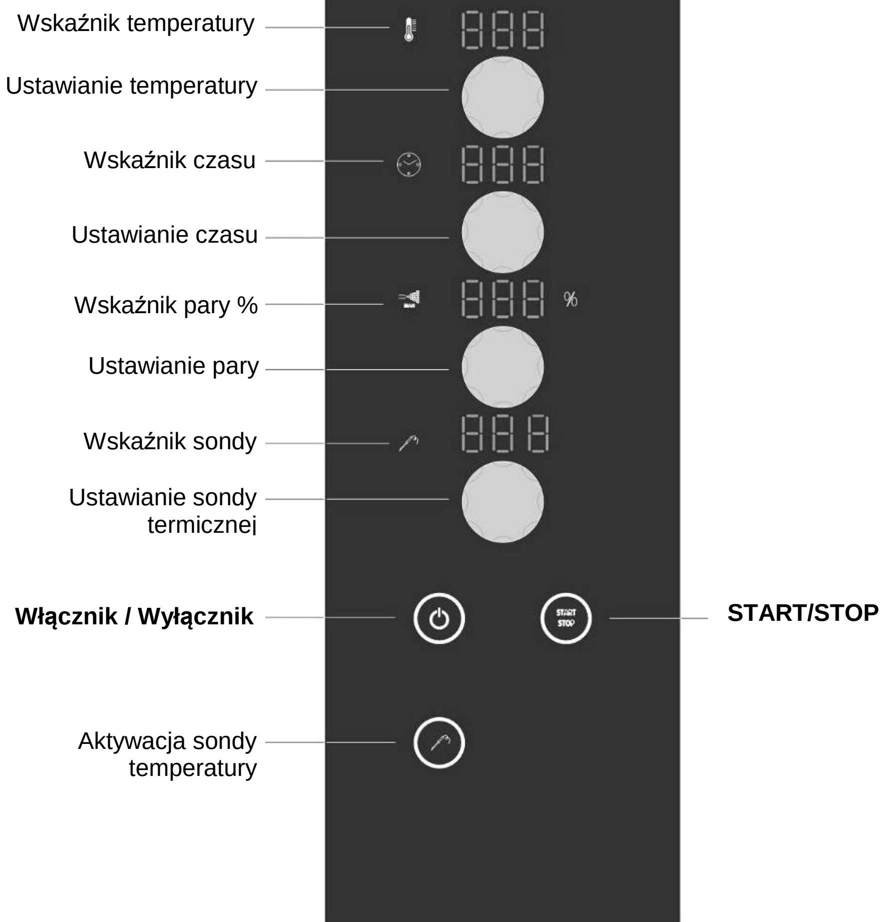
5.3 Obsługa

- Przed użyciem urządzenie starannie umyć (zob. **6.2 Czyszczenie**).
- Sprawdzić przed uruchomieniem urządzenia prawidłową instalację, stabilność, niwelowanie urządzenia oraz wykonanie elektrycznego podłączenia i przyłącza do zasilania w wodę.
- Włożyć żądane potrawy w odpowiednich pojemnikach GN do komory gotującej i włączyć urządzenie zgodnie z poniższą instrukcją.

Piec konwekcyjno-parowy Basic Steam Easy+

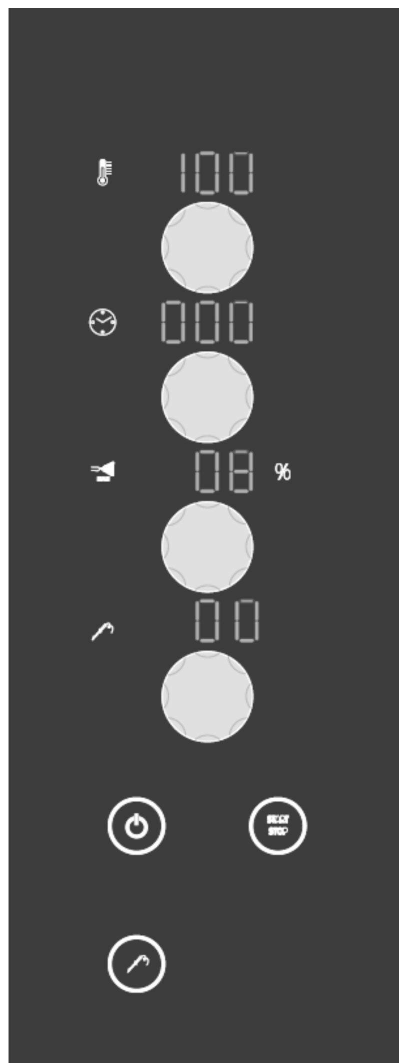
BS 5230 / 116.812 **BS 6110 / 116.816** **BS 10110 / 116.820**

Panel obsługi



Funkcje przycisków i pokręteł

Przycisk WŁ./WYŁ.



Jeżeli urządzenie zasilane jest w napięcie, na kilka sekund pojawia się na wyświetlaczu nazwa programu. Następnie urządzenie przechodzi w **tryb pracy WYŁĄCZONE** a na panelu obsługi podświetlony zostaje przycisk **WŁ./WYŁ.,** urządzenie do momentu dalszych ustawień pozostaje w pozycji oczekiwania.

Jeżeli wciśniemy przycisk **WŁ./WYŁ.**, urządzenie włącza się i wszystkie wskaźniki na wyświetlaczu zapalają się. Na wskaźnikach pojawiają się następujące ustawienia podstawowe:

Temperatura- Ustawienie podstawowe **100 °C**

Czas- Ustawienie podstawowe **000**

Para- Ustawienie podstawowe **00 %**

Teraz, wciskając i kręcąc pokrętłem można dokonywać żądanych ustawień.

Żądaną **temperaturę** ustawiamy przy pomocy pokrętła ustawiania temperatury, wskaźnik temperatury miga przez 15 sekund i przyjmuje wprowadzoną wartość.

Wymagany **czas** ustawiamy przy pomocy pokrętła ustawiania czasu. Wskaźnik czasu miga przez 15 sekund. Jeżeli w tym czasie nie zostaną dokonane żadne ustawienia, przyjęta zostaje wprowadzona wartość.

Dodatkowo można ustawić **moc pary**.
Po wprowadzeniu żądanej wartości wskaźnik pary miga przez 15 sekund, a następnie przyjmuje wprowadzoną wartość, jeżeli nie zostaną wykonane dalsze ustawienia.

Jeżeli przed upływem 15 sekund wykonane zostanie dalsze ustawienie, poprzez wciśnięcie i przekręcenie pokrętła, urządzenie natychmiast przejmie wcześniej ustawione wartości.

Jeżeli urządzenie znajduje się w trybie pracy **STOP** i przez 15 minut nie zostanie wykonane żadne działanie, urządzenie wyłącza się automatycznie, tak jakbyśmy wcisnęli przycisk **WŁ./WYŁ.**

Przycisk **WŁ. / WYŁ. n**ie jest aktywny w czasie gotowania i aby aktywować ten przycisk należy wcześniej wcisnąć przycisk **START/STOP**. Jeżeli urządzenie zostanie

wyłączone przyciskiem **WŁ. / WYŁ.** lub po upływie czasu gotowania, ostatnio ustawione parametry będą zapisane w pamięci urządzenia przez 5 minut.

Urządzenie powraca do fazy startu po upływie 5 minut od wyłączenia, a wartości pojedynczych parametrów wracają do ustawienia podstawowego.

Przycisk START/STOP

Wciskając przycisk **START/STOP** rozpoczynamy czas gotowania, oświetlenie wewnątrz urządzenia włącza się.

Wskaźnik temperatury przełącza się z wyświetlania ustawionej temperatury na wyświetlenie temperatury w komorze gotującej i odpowiedni wskaźnik LED świeci się tak długo, aż ustawiona wartość zostanie osiągnięta, wyłącza się jeżeli ustawiona wartość zostanie przekroczona i włącza się, jeżeli ustawiona wartość nie została jeszcze uzyskana.

Wskaźnik czasu przechodzi odlicza ustawiony czas w dół a odpowiedni wskaźnik LED miga, po upływie czasu wskaźnik LED świeci się bez przerwy.

Wskaźnik pary świeci się bez przerwy wskazując ustawioną wartość, a odpowiedni wskaźnik LED zapala się, jeżeli włącza się spryskiwanie.

Jeżeli wciśniemy przycisk **START/STOP** podczas gotowania, proces gotowania zostaje przerwany. Wszystkie ustawione parametry zostają zachowane. Czas gotowania włącza się ponownie od momentu, kiedy został przerwany. Jeżeli ponownie wciśniemy przycisk **START/STOP**, proces gotowania ponownie się zaczyna, a ustawione parametry (ewentualnie zmienione) zostają zachowane.

Po upływie czasu gotowania rozlega się sygnał przez 10 sekund lub do momentu otwarcia drzwi i urządzenie przechodzi w tryb pracy **WYŁ.**.

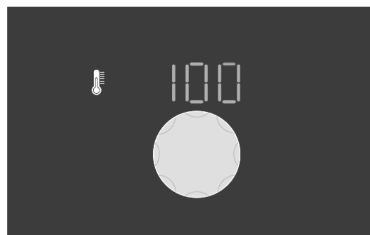
Otwarcie drzwi w trakcie pracy urządzenia jest równoznaczne z wciśnięciem przycisku **START/STOP**. Jeżeli ponownie zamkniemy drzwi, urządzenie włącza się automatycznie.

Pokrętło ustawiania temperatury

Zakres ustawiania od **0 °C** do **270 °C**

Ustawienie podstawowe temperatury: **100 °C**

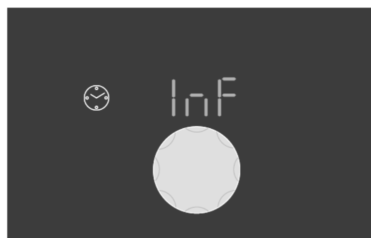
Podczas cyklu gotowania można zmieniać ustawione wartości wciskając i kręcąc pokrętłem ustawiania temperatury.



Pokrętło ustawiania czasu

Zakres ustawiania od **0.00** do **9.59**

Ustawienie podstawowe czasu: **000**

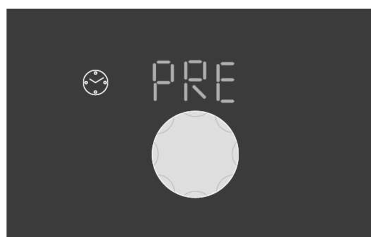


Na początku ustawiania wcisnąć pokrętło ustawiania czasu i kręcąc pokrętłem wybrać czas gotowania w godzinach i w minutach.

Jeżeli przekroczony zostanie czas **9.59**, otwiera się niekończący się tryb gotowania, a wskaźnik czasu wskazuje komunikat **„InF“**. W tej fazie urządzenie pracuje przez czas nieokreślony.

Odwrotnie, jeżeli obniżamy czas od niekończącego się trybu gotowania, wracamy do czasu minimalnego.

Podgrzewanie



Poprzez wciśnięcie i kręcenie pokrętłem ustawiania czasu w kierunku odwrotnym do ruchu wskazówek zegara poniżej **0.00** włączona zostaje funkcja podgrzewania. Na wyświetlaczu zamiast czasu pojawia się komunikat **„PRE“**.

Jeżeli proces gotowania aktywowany zostanie przyciskiem **START/STOP**, urządzenie zaczyna działać.

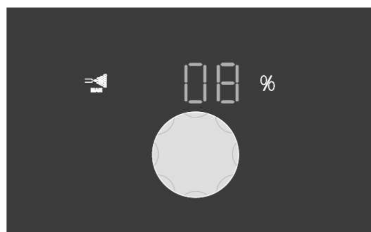
Gdy zostanie osiągnięta ustawiona temperatura rozlega się sygnał do momentu otwarcia drzwi urządzenia. Dane powracają do wartości zerowej, a użytkownik znajduje się w fazie początkowej wpisywania danych.

Jeżeli wciśniemy pokrętło ustawiania czasu i przekręcimy je w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, wyświetlacz czasu ustawiony zostanie na **000**, a funkcja podgrzewania zostanie wyłączona.

Pokrętło ustawiania pary

Zakres ustawiania od **0** do **99**

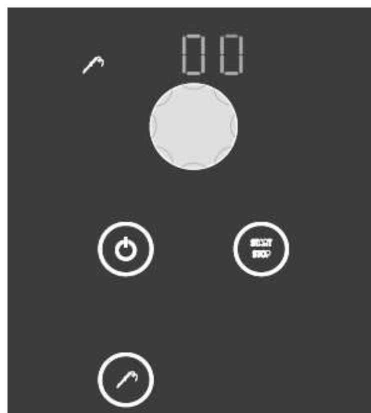
Ustawienie podstawowe pary: **00**



Na wskaźniku pary miga ustawiona wartość podstawowa **00**.

Poprzez wciśnięcie i przekręcenie pokrętła ustawiania pary ustawić żądaną wartość.

Pokrętło ustawiania sondy termicznej / Przycisk aktywacji sondy termicznej

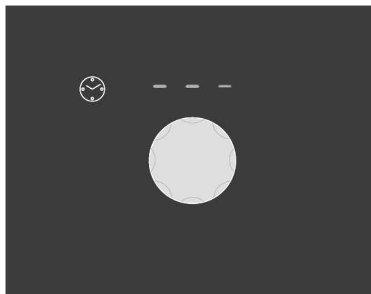


Zakres ustawiania od **0 °C** do **99 °C**

Ustawienie podstawowe temperatury wewnętrznej potrawy: **0 °C**

Jeżeli wciśniemy przycisk aktywacji sondy termicznej wskaźnik LED świeci się bez przerwy.

Wskaźnik czasu zmienia się z 3 miejsc **„000“** na 2 miejsca **„00“**.



Funkcja gotowania na czas jest wykluczona, a odpowiedni wskaźnik wyświetla trzy kreski (---).

Wcisnąć pokrętło ustawiania sondy termicznej i przekręcić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara do momentu ustawienia żądanej temperatury wewnętrznej potrawy .

Na wskaźniku czasu pojawi się czas, jaki upłynął od momentu rozpoczęcia gotowania.

W momencie osiągnięcia ustawionej temperatury wewnętrznej potrawy urządzenie zachowuje się tak, jakby w trybie gotowania na czas osiągnięty został czas 0“.

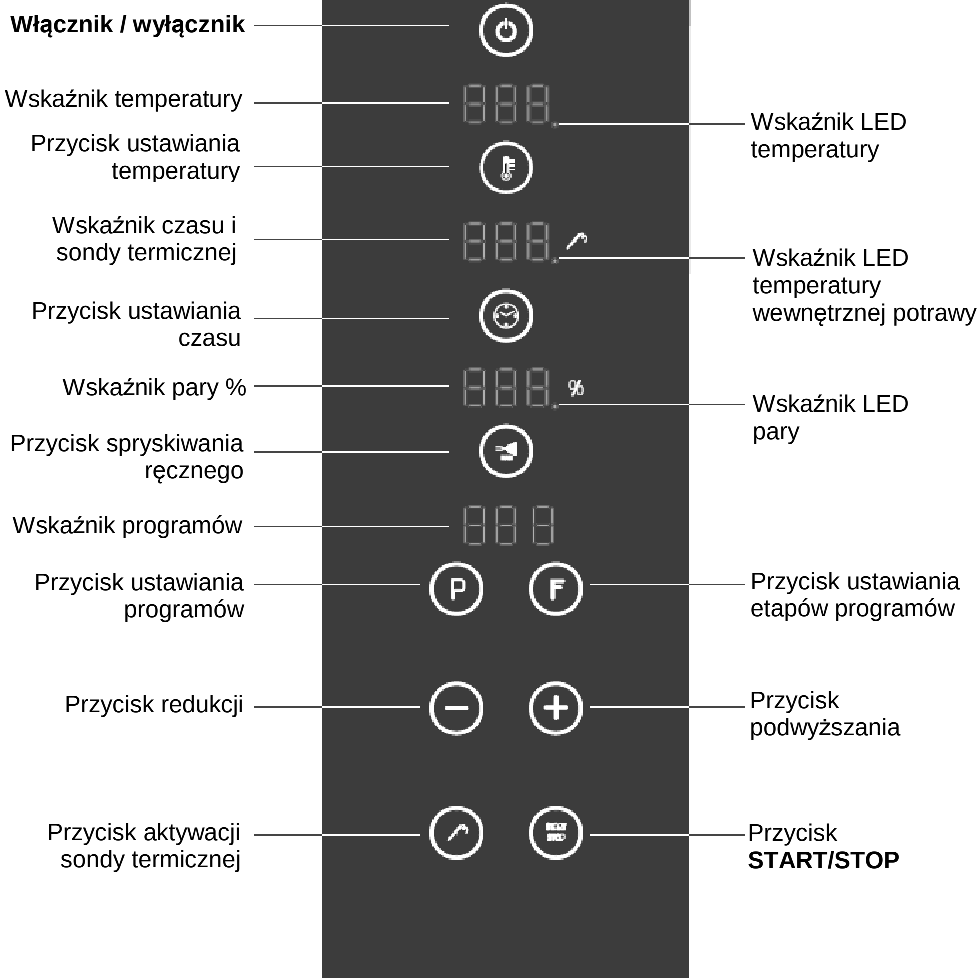
Po pracy

- Wcisnąć przycisk **WŁ./WYŁ.** aby wyłączyć urządzenie.
- Zakręcić zawory zasilania w wodę.
- Odłączyć zasilanie prądem przy pomocy głównego włącznika.

Piec konwekcyjno-parowy Comfort Steam

CS 5230 / 116.412 CS 4110 / 116.414 CS 6110 / 116.416

Cyfrowy panel obsługi



Funkcje przycisków

Przycisk Wł. / Wył.

Jeżeli urządzenie zasilane jest w napięcie, na kilka sekund pojawia się na wyświetlaczu nazwa programu. Następnie urządzenie przechodzi w **tryb pracy WYŁĄCZONE** a na panelu obsługi podświetlony zostaje przycisk **WŁ./WYŁ.,** a urządzenie do momentu dalszych ustawień pozostaje w pozycji oczekiwania.

Jeżeli wciśniemy przycisk **WŁ./WYŁ.**, urządzenie włącza się i wszystkie wskaźniki na wyświetlaczu zapalają się. Wskaźnik temperatury miga. Na wskaźnikach pojawiają się następujące ustawienia podstawowe:

Temperatura- ustawienie podstawowe **100 ℃**

Czas- ustawienie podstawowe **000**

Para- ustawienie podstawowe **00 %**

Program- ustawienie podstawowe **MA**

(**MA** – ręczny tryb pracy urządzenia)

Teraz można wykonać żądane ustawienia.

Ustawić żądaną **temperaturę** przyciskiem **„-“** lub **„+“**, wskaźnik temperatury miga przez 15 sekund i przyjmuje wprowadzoną wartość. Ta wartość wyświetlana będzie na wskaźniku temperatury.

Wskaźnik czasu miga.

Wymagany **czas gotowania** można ustawiać przy pomocy przycisków **„-“** lub **„+“**.Wskaźnik temperatury miga przez 15 sekund i przyjmuje wprowadzoną wartość. Ta wartość wyświetlana będzie na wskaźniku czasu.

Wskaźnik pary miga.

Teraz można ustawić **moc pary** przyciskami **„-“** lub **„+“**. Po wprowadzeniu żądanej wartości wskaźnik pary miga przez 15 sekund i przyjmuje wprowadzoną wartość, jeżeli nie zostaną wykonane dalsze ustawienia.



 ***WSKAZÓWKA!***

Jeżeli przed upływem 15 sekund zostaną wprowadzone dalsze ustawienia poprzez wciśnięcie jednego z przycisków ustawień, urządzenie natychmiast przyjmuje wcześniej ustawione wartości.

Ustawianie wartości jest zakończone, dokonane ustawienia pojawiają się na odpowiednich wskaźnikach.

Wskaźnik programów pozostaje w pozycji **MA** i nie miga, chyba, że wciśniemy przycisk ustawiania programów **P,** aby przejść do funkcji programowania.

Podczas procesu gotowania można zmienić ustawione parametry wciskając w tym celu odpowiedni przycisk ustawiania (temperatury, czasu, pary) i na zakończenie przycisku **„-“** lub **„+“.** Celem potwierdzenia zmienionych wartości wcisnąć odpowiedni przycisk ustawiania lub poczekać 15 sekund, do momentu, kiedy zmienione wartości zostaną zapisane.

Jeżeli urządzenie znajduje się w trybie pracy **STOP** i przez 15 minut nie podjęte zostanie żadne działanie, urządzenie wyłącza się automatycznie, tak jak byśmy wcisnęli przycisk **WŁ. / WYŁ.** .

Przycisk **WŁ. / WYŁ.** nie jest aktywny w czasie gotowania, aby go aktywować należy wcześniej wcisnąć przycisk **START/STOP**. Jeżeli urządzenie zostanie wyłączone przyciskiem **WŁ. / WYŁ.** (lub po upływie czasu gotowania), ostatnie ustawione parametry pozostają przez 5 minut zachowane w pamięci urządzenia.

Po upływie 5 minut od wyłączenia urządzenie powraca do fazy początkowej i przy włączeniu funkcji **MA** (obsługa ręczna).

Przycisk START/STOP

Wciskając przycisk **START/STOP** rozpoczynamy czas gotowania, oświetlenie wewnątrz urządzenia włącza się.

Wskaźnik temperatury przełącza się z wyświetlania ustawionej temperatury na wyświetlenie temperatury w komorze gotującej i odpowiedni wskaźnik LED świeci się tak długo, aż ustawiona wartość zostanie osiągnięta, wyłącza się jeżeli ustawiona wartość zostanie przekroczona i włącza się, jeżeli ustawiona wartość nie została uzyskana.

Wskaźnik czasu odlicza ustawiony czas w dół, a odpowiedni wskaźnik LED miga, po upływie czasu wskaźnik LED świeci się bez przerwy.

Wskaźnik pary świeci się bez przerwy wskazując ustawioną wartość, a odpowiedni wskaźnik LED zapala się, jeżeli włącza się spryskiwanie.

Wskaźnik programów pozostaje bez przerwy w pozycji **MA** (ręczny tryb pracy) lub, jeżeli ustawiony jest program, pokazuje numer wpisanego programu i odpowiedni etap programu, jeżeli etap został ustawiony.

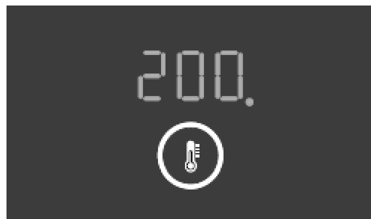
Jeżeli przycisk **START/STOP** wciśniemy podczas gotowania, proces gotowania zostaje przerwany. Wszystkie ustawione parametry zostają zachowane. Czas gotowania włącza się ponownie od momentu, kiedy został przerwany. Jeżeli ponownie wciśniemy przycisk **START/STOP**, proces gotowania zostaje włączony, a ustawione parametry (ewentualnie zmienione) zostają zachowane.

Po upływie gotowania rozlega się przez 10 sekund lub do momentu otwarcia drzwi sygnał i urządzenie przechodzi to trybu pracy **WYŁ.**.



Otwarcie drzwi w trakcie pracy urządzenia jest równoznaczne z wciśnięciem przycisku **START/STOP**. Jeżeli ponownie zamkniemy drzwi urządzenie włącza się automatycznie.

Przycisk ustawiania temperatury



Zakres ustawiania od **0 °C** do **270 °C**

Ustawienie podstawowe temperatury: **100 °C**

Podczas cyklu gotowania można zmieniać ustawione wartości, wciskając najpierw przycisk ustawiania temperatury.

Jeżeli wskaźnik temperatury miga, można zmieniać ustawioną temperaturę przyciskami **„-“** lub **„+“**.

Przycisk ustawiania czasu





Czas gotowania ustawiany od **0.00** do **9.59**

Ustawienie podstawowe czasu: **000**

Czas gotowania wybrać przy pomocy przycisku **„+“** w godzinach i w minutach.

Jeżeli przekroczony zostanie czas **9.59**, otwiera się niekończący tryb gotowania, a wskaźnik czasu wskazuje komunikat **„InF“**. W tej fazie urządzenie pracuje przez czas nieokreślony.

Odwrotnie, jeżeli obniżamy czas od niekończącego się trybu gotowania przy pomocy przycisku **„-“**, wracamy do czasu minimalnego.

Podgrzewanie



Jeżeli wciśniemy na dłużej przycisk ustawiania czasu aktywowana zostaje funkcja podgrzewania. Jeżeli znajdujemy się w ręcznym trybie pracy lub w trakcie pierwszego etapu programu, w miejscu czasu na wskaźniku czasu pojawi się komunikat **„PRE“**.

Jeżeli proces gotowania włączony zostanie przyciskiem **START/STOP**, rozpoczyna się praca urządzenia. Gdy tylko zostanie osiągnięta ustawiona temperatura, do momentu otwarcia drzwi urządzenia rozlega się sygnał.

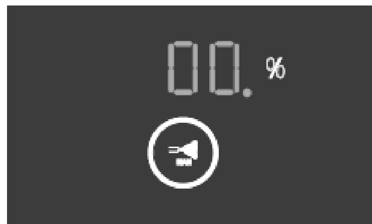
Jeżeli drzwi zostaną ponownie zamknięte, a urządzenie znajduje się w jednym z programów, automatycznie aktywowany zostanie następny etap programu.

W ręcznym trybie pracy, w momencie zamknięcia drzwi wszystkie dane wracają do wartości zerowej, a użytkownik znajduje się w fazie początkowej wprowadzania danych. Jeżeli wciśniemy przycisk ustawiania czasu, wskaźnik czasu ustawia się na **000**, podgrzewanie zostaje wyłączone.

Przycisk ustawiania pary

Zakres ustawiania od **0** do **99**

Ustawienie podstawowe pary: **00**



Na wskaźniku pary miga ustawiona wartość podstawowa **00%**.

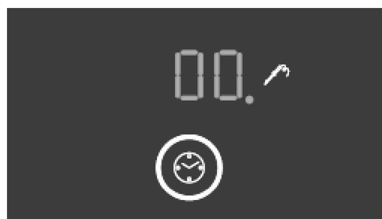
Wcisnąć przycisk ustawiania pary i przy pomocy przycisków **„-“** lub **„+“** ustawić żądaną wartość.

W trakcie gotowania możemy zmieniać wcześniej ustawione wartości, jeżeli ponownie wciśniemy przycisk ustawiania pary. Jeżeli wskaźnik pary miga należy zmienić wartości przyciskiem **„-“** lub **„+“**.

Ustawienie sondy termicznej / Przycisk aktywacji sondy termicznej

Zakres ustawiania od **0 °C** do **99 °C**

Ustawienie podstawowe temperatury wewnętrznej potrawy: **0 °C**



Jeżeli wciśniemy przycisk aktywacji sondy termicznej wskaźnik LED świeci się bez przerwy.

Wskaźnik czasu zmienia się z 3 miejsc **„000“** na 2 miejsca **„00“**.

Gdy tylko sonda termiczna zostanie aktywowana, wykluczona zostaje funkcja ustawiania czasu.



Ustawić żądaną temperaturę wewnętrzną potrawy przy pomocy przycisków **„-“** lub **„+“**.

Na wskaźniku czasu pojawi się temperatura wewnętrzna zmierzona w środku potrawy.

Przy osiągnięciu ustawionej temperatury wewnętrznej potrawy urządzenie zachowuje się tak, jakby w trybie gotowania na czas osiągnął wartość „0“.

Przycisk ustawiania programu (wskaźnik fazy / etapu programu)

Programy

Urządzenie może zapamiętać **20 programów po 6 etapów (faz)**.

Wpisywanie programu



Wcisnąć przycisk programu **P**, wskaźnik programu miga. Wybrać przy pomocy przycisków **„-“** lub **„+“** program, który ma być zapamiętany lub zmieniony.

Celem potwierdzenia odczekać 15 sekund lub wcisnąć przycisk programu **P** .

Jeżeli chcemy zapisać w pamięci program z większą liczbą faz (etapów programu), wcisnąć przycisk **F** i ustawić fazę przyciskiem **„+“** na **1 (pierwsza faza/etap programu)**.

Następnie wpisać wszystkie żądane parametry, ponownie wcisnąć przycisk **F** i przycisk **„+“,** aby przejść do **drugiej fazy**.

Jeżeli wpisywanie danych we wszystkich żądanych fazach zostało zakończone, wcisnąć przycisk **P** celem potwierdzenia ustawień.

Ustawianie ręczne



Aby powrócić do ręcznego trybu pracy wcisnąć przycisk **„-“** lub **„+“,** do momentu, aż na wskaźniku programów pojawi się **MA**. Potwierdzić przyciskiem programu **P** lub odczekać 15 sekund.

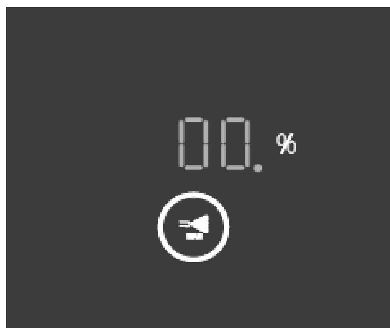
Zmiana tymczasowa

Podczas cyklu gotowania można zmienić wcześniejsze wartości wciskając w tym celu przyciski ustawień temperatury, czasu, pary. Zapisany w pamięci program startowy nie zmienia się.

Przycisk ręcznego spryskiwania

Ta funkcja możliwa jest tylko podczas gotowania i przy temperaturze **powyżej 100 °C** .

Jeżeli wciśniemy ten przycisk, na wskaźniku czasu na maks. 10 sekund pojawi się czas (w sekundach). Spryskiwanie zaczyna się w momencie, gdy przycisk zostanie ponownie zwolniony, na wskaźniku pary pojawia się ponownie wartość pary (w procentach), która była wcześniej ustawiona.



Sygnały alarmowe

„Pr1“ czujnik temperatury w komorze gotującej otwarty lub w stanie zwarcia

„Pr2“ sonda termiczna otwarta, w stanie zwarcia lub jej brak

Pr pojawia się na wskaźniku temperatury

ERR pojawia się na wskaźniku czasu



Po pracy

- Wyłączyć urządzenie przyciskiem **WŁ./WYŁ.,** jeżeli urządzenie nie będzie więcej używane.
- Zakręcić zawory zasilania w wodę.
- Odłączyć zasilanie prądem przy pomocy głównego włącznika.

5.4 Rodzaje obróbki termicznej

Rodzaj obróbki termicznej	Temperatura w ℃	Wilgotność komory gotującej w %
Pieczenie mięs i ryb	150 – 230	0 – 40
Pieczenie ciast	120 – 220	0 – 20
Gotowanie na parze	60 – 130	60 – 100
Duszenie	80 – 100	60 – 80
Parzenie	60 – 80	60 – 90
Grillowanie	180 – 270	0 – 10
Zapiekanie	220 – 270	0

Obróbka termiczna za pomocą gorącego powietrza

Informacje ogólne

- Gorące powietrze jest odpowiednie zasadniczo do wszystkich potraw, które powinny być chrupiące i zrumienione.
- Przy tego rodzaju obróbce pracuje się za pomocą wentylowanego powietrza. Dzięki ruchowi powietrza zostaje osiągnięte równomierne zrumienienie potrawy. Zakres temperatury można dowolnie wybrać w zakresie od 50 do 270℃.
- Należy stosować głębsze pojemniki i zwrócić uwagę na odstęp pomiędzy pojemnikami a leżącymi poniżej potrawami. Tylko przy wystarczającym odstępie pomiędzy pojemnikami zachowana jest optymalna cyrkulacja powietrza, przy której można osiągnąć lepsze rezultaty w przygotowywaniu potraw.
- Zasadniczo urządzenie powinno być wcześniej nagrzane. Aby uniknąć utraty temperatury, zaleca się nagrzanie pieca do ok. 40 do 50℃ wy żej niż potrzebna temperatura, aby ograniczyć utratę temperatury przy otwieraniu drzwi.

Rodzaje obróbki termicznej

Pieczenie mięs, zapiekanie, pieczenie ciast, …

Wskazówki praktyczne

Mięso, ryby: Kawałki do pieczenia najpierw zapiec mocno. Pod rusztem umieścić pojemnik GN, do którego będzie skapywał sok z mięs. Kawałki panierowane położyć na emaliowaną blachę, gdyż w ten sposób przy optymalnym podziale ciepła zostanie osiągnięte lepsze zrumienienie potrawy.

Zapiekanie: Potrawy lub formy położyć na blachy, tak aby ciepło działało głównie z góry.

Pieczenie: Przy pieczeniu za pomocą pieca konwekcyjno-parowego temperaturę należy ustawić na ok. 10 % niżej niż przy tradycyjnych piecach. Przy przygotowywaniu gotowych produktów piekarniczych należy zawsze stosować się do wskazówek zamieszczonych na opakowaniu produktu.

Obróbka termiczna z wykorzystaniem sondy temperatury

Informacje ogólne

- Obróbka termiczna z wykorzystaniem sondy temperatury umożliwia stałą kontrolę temperatury wenątrz obrabianego produktu.
- Pomiar temperatury wewnątrz produktu gwarantuje stałą kontrolę procesu obróbki potraw. Konsekwentna praca oznacza mniejsze straty w obróbce. Każdy stopień powyżej optymalnej temperatury wewnątrz potrawy zwiększa znacznie stratę na wadze.
- Ustawiona fabrycznie temperatura pieca konwekcyjno-parowego przy włączaniu wynosi 20℃. Je śli umieszczona, z boku przy panelu obsługi, sonda temperatury została wprowadzona właściwie do potrawy, wartość temperatury sondy musi być ustawiona co najmniej o 5℃ poni żej temperatury komory gotującej. Za pomocą przycisku sondy temperatury można wybrać potrzebną temperaturę pomiędzy 20 i 99℃.

Wskazówki praktyczne

Igła powinna być zawsze włożona do produktu zimna, gdyż w przeciwnym razie może ona wypalić dziurę. Ewentualnie można schłodzić igłę. Przy wprowadzaniu sondy należy wybrać najgrubsze miejsce na środku potrawy. Przy płaskich kawałkach do pieczenia sondę należy wprowadzić z boku, aby dotarła do środka.



OSTRZEŻENIE! Niebezpieczeństwo poparzenia!
Podczas pracy sonda temperatury staje się bardzo gorąca!
Podczas wyjmowania sondy należy unikać bezpośredniego kontaktu z nią, aby uniknąć poparzenia. Należy nałożyć rękawice ochronne lub użyć ściereczki kuchennej!

Przykłady zastosowania sondy temperatury

Produkt spożywczy	Stan obróbki termicznej	Temperatura wewnątrz w ℃
Filet wołowy	różowawy	55 – 58
Roastbeef	różowawy	52 – 58
Pieczeń wołowa	wypieczony	80 – 85
Tafelspitz	wypieczony	90
Udziec wieprzowy	wypieczony	75
Karkówka wieprzowa	wypieczony	70 – 75
Nóżki wieprzowe	wypieczony	90
Golonka	wypieczony	85
Polędwica wieprzowa	różowawy	52 – 58
Karkówka peklowana	różowawy	55 – 60

Produkt spożywczy	Stan obróbki termicznej	Temperatura wewnątrz w °C
Wątrobianka	wypieczony	72
Udziec cielęcy	wypieczony	65 – 70
Comber cielęcy	różowawy	65 – 70
Pierś cielęca	wypieczony	75 – 78
Udziec jagnięcy	wypieczony	78
Kurczak	wypieczony	85
Gęś	wypieczony	90
Kaczka	wypieczony	80 – 85
Indyk	wypieczony	80 – 85

Podane wartości to wytyczne. Odstępstwa mogą wynikać z różnej jakości i wielkości, a także wymagań dot. produktu.

Obróbka z zastosowaniem pary

Informacje ogólne

- Do obróbki z zastosowaniem pary nadają się w zasadzie wszystkie kawałki do pieczenia i duży drób.
- Ten rodzaj obróbki jest kombinacją gorącego powietrza i pary. Powietrze i para są poruszane z dużą prędkością w komorze gotującej za pomocą obrotowego wentylatora. Dzięki temu para jest optymalnie rozprowadzana i umożliwia optymalne zrumienianie, przy czym potrawa nie obsycha. Nie ma potrzeby polewania kawałków mięsa. Poza tym istnieje możliwość podgrzewania potraw, które potem nie różnią się od potraw świeżo przygotowanych.
- Aby mocno zapiec powierzchnię potrawy, na koniec obróbki należy na krótko ustawić wyższą temperaturę.
- Jednocześnie mogą być obrabiane różne rodzaje potraw, przy czym nie przechodzą one smakiem i zapachem innych.

Rodzaje obróbki termicznej

Gotowanie na parze, odświeżanie, ….

Wskazówki praktyczne

Mięso: Kawałki do pieczenia nie powinny nigdy leżeć zbyt gęsto obok siebie, ponieważ w miejscach zetknięcia nie zbrązowieją. Powstający sok powinien ściekać do pojemnika GN. W pojemniku tym można jednocześnie gotować np. kości i warzywa do treściwego sosu.

Odświeżanie: Sosy dodawać do potraw dopiero po odświeżeniu, gdyż w przeciwnym razie powstają niewidoczne przypalone fragmenty lub na sosie tworzy się kożuch.

Gotowanie na parze

Informacje ogólne

- W zasadzie wszystko, co jest gotowane w wodzie lub płynach może być gotowane na parze. Nadają się to tego wszystkie rodzaje warzyw, sycące przystawki, wiele rodzajów ryb i mięsa.
- Przy tym rodzaju pracy obraca się wentylator. Temperaturę można wybrać dowolnie do 100℃. Oznacza to gotowanie na parze poni żej 100℃, czyli na jeden z najbardziej chroniących potrawy sposobów. Dzięki temu zostają zachowane w najwyższym stopniu forma, smak, a także witaminy, pierwiastki śladowe i substancje odżywcze, które nie są wypłukiwane i wylewane wraz z wodą po gotowaniu lub niszczone przez wysoką temperaturę.
- Jednocześnie mogą być obrabiane różne potrawy, przy czym nie przechodzą one smakiem i zapachem innych gotujących sie w tym samym czasie potraw.

Rodzaje obróbki termicznej

Zaparzanie, parzenie, duszenie, gotowanie, gotowanie potraw pakowanych próżniowo, blanszowanie, rozmrażanie, konserwowanie, …

Wskazówki praktyczne

Obróbka z użyciem pary przy 60 – 130℃

Ryba: Obrabiać bez dodatku soku.

Potrawy słodkie: Kremy przygotowywać w dowolnych formach i przykrywac folią.

Obróbka potraw pakowanych próżniowo: Potrawy pakowane próżniowo w celu obróbki termicznej położyć na ruszcie.

Obróbka z użyciem pary 99℃

Warzywa: Warzywa gotowane z użyciem pary należy krótko przepłukać zimną wodą. Wysokość wsadu w głębszych pojemnikach nie powinna przekraczać 2/3 całkowitej wysokości. Warzyw głęboko mrożonych nie obrabiać w blokach.

Dodatki: Ziemniaki z wody przed gotowaniem z użyciem pary powinny stać ok. 1 godzinę w osolonej wodzie.

5.5 Tabele obróbki termicznej

Wołowina

Produkt spożywczy	Wilgotność komory gotującej w %	Temperatura komory gotującej w °C	Czas w min.	Temperatura wewnątrz potrawy w °C	Pojemnik GN
Roastbeef, ciepły	15	160		60	normalny
Roastbeef, zimny	15	160		54	normalny
Rumsztyk, średni		230	7 – 9	55	emaliowany
Stek z filetu, średni		230	7 – 9	55	emaliowany
Pieczeń wołowa	20	130	10		normalny
2-gi krok	20	170		82	
Roladki wołowe	20	170	50 – 70		normalny
Wołowina gotowana	100	125	90	85 – 90	normalny

Cielęcina

Produkt spożywczy	Wilgotność komory gotującej w %	Temperatura komory gotującej w °C	Czas w min.	Temperatura wewnątrz potrawy w °C	Pojemnik GN
Filet cielęcy w kawałkach		230		68	emaliowany
Medaliony cielęce		230	6 – 10		emaliowany
Comber cielęcy	10	170 – 180	40	72	emaliowany
Kotlet cielęcy		230	12 – 15		emaliowany
Nóżki cielęce	100	130	10		normalny
2-gi krok	20	160 – 180	70 – 90		
Pieczeń cielęca	100	130	10		normalny
2-gi krok	20	160 – 180	20	78	
Pierś cielęca, pieczona	100	130	10		normalny
2-gi krok	20	160 – 180	80 – 120	78	normalny

Wieprzowina

Produkt spożywczy	Wilgotność komory gotującej w %	Temperatura komory gotującej w ℃	Czas w min.	Temperatura wewnątrz potrawy w ℃	Pojemnik GN
Filet wieprzowy		230		68	emaliowany
Medaliony wieprzowe		230	6 – 10		emaliowany
Sznycel wieprzowy		230	12 – 16		emaliowany
Kotlet, naturalny		230	15 – 20		normalny
Pieczeń z karkówki	100	130	10	78	normalny
2-gi krok	20	170		78	
Pieczeń z chrupiącą skórką	100	130	10		normalny
2-gi krok	20	170		82	
Nóżki wieprzowe	100	130	10		normalny
2-gi krok	20	170		82	
Mięso peklowane	100	130	10		normalny
2-gi krok	20	170		78	
Wątrobianka	20	140		78	normalny
Frykadelki		180 – 200	15 – 20		normalny
Żeberka		180 – 200	15 – 25		ruszt

Dziczyzna i jagnięcina

Produkt spożywczy	Wilgotność komory gotującej w %	Temperatura komory gotującej w ℃	Czas w min.	Temperatura wewnątrz potrawy w ℃	Pojemnik GN
Medaliony z dziczyzny		230	6 – 10		emaliowany
Karkówka z dziczyzny	10	180 – 200		68	emaliowany
Udziec z dziczyzny	100	130	10		normalny
2-gi krok	20	170		78	
Pieczeń z dziczyzny	100	130	10		normalny
2-gi krok	20	170		78	
Udziec zajęczy	20	170	40 – 50		normalny
Korona jagnięca		230	18 – 25		emaliowany
Medaliony jagnięce		230	6 – 10		emaliowany
Polędwica jagnięca		230	8 – 12		emaliowany
Łopatka jagnięca	100	130	10		normalny
2-gi krok	20	170		78	
Udziec jagnięcy	100	130	10		normalny
2-gi krok	20	170		78	

Drób

Produkt spożywczy	Wilgotność komory gotującej w %	Temperatura komory gotującej w °C	Czas w min.	Temperatura wewnątrz potrawy w °C	Pojemnik GN
Kurczak	100	130	4		normalny
2-gi krok		200	25 – 35		
Udka z kurcząt	100	130	4		normalny
2-gi krok		200	20 – 30		
Potrawka z kurczaka	100	125	60 – 90		normalny
Kaczka	100	130	10		normalny
2-gi krok	10	190	45 – 65		
Pierś kaczki	100	130	5		emaliowany
2-gi krok	10	230	15 – 25		
Pieczeń z gęsi	100	130	10		normalny
2-gi krok	10	170	100–150		
Udziec gęsi	100	130	10		normalny
2-gi krok	10	170	45 – 55		
Indyczka	100	130	10		normalny
2-gi krok	10	170	70 – 120	78 – 82	
Pierś z indyczki	100	130	10		normalny
2-gi krok	10	170		72	
Medaliony z indyczki		230	10 – 15		emaliowany

Ryby

Produkt spożywczy	Wilgotność komory gotującej w %	Temperatura komory gotującej w °C	Czas w min.	Temperatura wewnątrz potrawy w °C	Pojemnik GN
Pstrąg, pieczony		230	15 – 20		emaliowany
Pstrąg, niebieski	80	100	12 – 18		normalny
Małże	80	100	12 – 18		normalny
Łosoś w kawałkach	80	80		74	normalny
Łosoś		200	12 – 18		emaliowany
Halibut, cały	80	80	20 – 25		normalny
Langusty-homary	80	80		74	normalny
Filet rybny, panierowany	10	230	12 – 18		emaliowany

Dodatki sycące i jajka

Produkt spożywczy	Wilgotność komory gotującej w %	Temperatura komory gotującej w °C	Czas w min.	Pojemnik GN
Ziemniaki z wody	100	125	30 – 40	z otworami
Ziemniaki w mundurkach	100	125	30 – 40	z otworami
Ziemniaki w folii	60	180	25 – 35	z otworami
Ziemniaki zapiekane	20	160 – 180	30 – 50	normalny
Ziemniaki pieczone		230	15 – 20	normalny
Ziemniak macerowane		230	15 – 20	normalny
Knedle ziemniaczane	100	120	20 – 30	normalny
Knedliki	100	120	20 – 30	normalny

Produkt spożywczy	Wilgotność komory gotującej w %	Temperatura komory gotującej w ℃	Czas w min.	Pojemnik GN
Ryż	100	140	25 – 35	normalny
Ryż na mleku	100	120	25 – 35	normalny
Lasagne	20	160 – 180	25 – 35	normalny
Jajka na miękko	100	100	7 – 8	z otworami
Jajka na twardo	100	100	10 – 12	z otworami
Kluski lane	100	90	25 – 30	normalny

Warzywa

Produkt spożywczy	Wilgotność komory gotującej w %	Temperatura komory gotującej w ℃	Czas w min.	Pojemnik GN
Marchewka	100	100	12 – 15	z otworami
Groszek	100	100	12 – 15	z otworami
Kalafior	100	100	12 – 15	z otworami
Brokuły	100	100	12 – 15	z otworami
Brukselka	100	100	12 – 15	z otworami
Fasola	100	100	12 – 15	z otworami
Szparagi	100	100	12 – 15	z otworami
Kalarepa	100	100	12 – 15	z otworami
Pomidory	100	100	2 – 3	z otworami
Szpinak	100	100	9	z otworami
Liście kapusty włoskiej, blanszowane	100	100	4 – 6	normalny
Suflet warzywny, porcja	20	100	12 - 20	normalny

Podane wartości to wytyczne. Odstępstwa mogą wynikać z różnej jakości i wielkości, a także wymagań dot. produktu.

6. Czyszczenie i konserwacja
6.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

- Przed czyszczeniem urządzenia lub rozpoczęciem prac naprawczych, urządzenie należy odłączyć od źródła zasilania (wyjąć wtyczkę z gniazdka) i odczekać, aż ostygnie.
- Nie wolno stosować żadnych żrących detergentów i należy uważać, aby do urządzenia nie przedostała się woda.
- Aby uniknąć porażenia prądem nie wolno **nigdy** zanurzać urządzenia, kabla ani wtyczki w wodzie lub innej cieczy.



OSTRZEŻENIE!

Urządzenie nie jest przystosowane do bezpośredniego spryskiwania strumieniem wody. Dlatego nie wolno używać do czyszczenia urządzenia strumienia wody pod ciśnieniem!

6.2 Czyszczenie

- Celem zapewnienia prawidłowego sposobu funkcjonowania, higieny i mocy urządzenie myć codziennie na zakończenie dnia pracy.
- Przed myciem odłączyć dopływ prądu do urządzenia, zakręcić zawór wody, a komorę gotującą zostawić do ostygnięcia.
- Do mycia komory gotującej używać letniej wody i odpowiednich środków czyszczących. Komorę dokładnie przemyć czystą wodą i zwrócić uwagę, aby nie pozostały żadne resztki środków czyszczących. Następnie wysuszyć komorę gotującą.
- Używać wyłącznie specjalnych **środków do czyszczenia stali nierdzewnej,** zastosowanie nieodpowiednich środków czyszczących może spowodować korozję piekarnika.
- Do mycia powierzchni ze stali nierdzewnej można używać **tylko wełny ze stali nierdzewnej**. **Nigdy** nie używać szczotek ani skrobaków.
- Nie używać środków czyszczących z zawartością chloru (środki wybielające, kwas chlorowodorowy itp.).
- Po myciu zastosować miękką, suchą ściereczkę do wysuszenia i wypolerowania powierzchni.

6.3 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa podczas konserwacji

- Co jakiś czas należy sprawdzać, czy kabel sieciowy nie jest uszkodzony. Nie wolno używać urządzenia, jeśli kabel jest uszkodzony. Jeżeli kabel jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez serwis albo wykwalifikowanego elektryka, celem uniknięcia zagrożenia.
- W razie wystąpienia uszkodzeń lub usterek należy zwrócić się do sklepu specjalistycznego lub do naszego serwisu.
- Prace konserwacyjne i naprawcze mogą prowadzić wyłącznie osoby wykwalifikowane, stosując przy tym oryginalne części zamienne oraz akcesoria. **Nie należy podejmować prób naprawy urządzenia na własną rękę.**

7. Utylizacja

Stare urządzenia

Po zakończeniu okresu eksploatacji, stare urządzenie należy poddać utylizacji, zgodnie z obowiązującymi w danym kraju regulacjami. Zalecamy skontaktować się ze specjalistyczną firmą lub nawiązać kontakt z komórką ds. utylizacji we władzach gminy.

 ***UWAGA!***

Aby wykluczyć ewentualne nadużycia i związane z tym zagrożenia, należy przed oddaniem urządzenia do utylizacji zadbać o to, by nie dało się go ponownie uruchomić. W tym celu należy odłączyć urządzenie od zasilania i odciąć kabel zasilający.

 ***WSKAZÓWKA!***



Podczas utylizacji urządzenia należy postępować zgodnie z właściwymi przepisami państwowymi lub regionalnymi.

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Straße 28
D-33154 Salzkotten
Niemcy

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Faks: +49 (0) 5258 971-120